

PRODUCTO:	CALLOS DE VACUNO EN SALSA ROJA
------------------	---

DESCRIPCIÓN Y COMPOSICIÓN:

Producto cocido tradicional a base de callo de vacuno y morros de cerdo con aditivos autorizados.

Elaborado por RGSEAA: 10.00527/BI

INGREDIENTES:

Callos de vacuno (55%), morros de cerdo (3%), agua, fécula, sal, ácido láctico, gelatina, vino blanco, zanahoria, puerro, morcilla (carne de cerdo, cebolla, sangre, pimentón y sal), chorizo (magro de cerdo, pimentón y sal), aceite de oliva virgen extra, pimentón, especias, dextrosa, emulgentes (E-451ii, E-452i y E-420i), conservantes (E-262ii, E-243, E-200 y E-250) y antioxidantes (E331ii y E-325).

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

PARÁMETROS	RESULTADOS MÁX. ADMITIDOS
Rcto. Aerobios Mesófilos Totales	1,00 x 10 ⁵ ufc/gr
Rcto Coliformes	1,00 X 10 ² ufc/gr
Inv. Salmonella	Ausencia
Rcto. Listeria monocytogenes	Ausencia

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g.):

Valor Energético:	115 kcal.	481 KJ
Grasas:	5,4 g.	de las cuales saturadas: 1,9 g.
Hidratos de Carbono:	0,4 g.	de los cuales azúcares: 0 g.
Proteínas:	16,1 g.	
Sal:	1,1 g.	

CADUCIDAD Y CONSERVACIÓN:

- **CADUCIDAD:** 120 días en refrigeración.
- **USO INTENCIONADO:** Cocinar hasta ebullición varios minutos antes de consumo. Añadir condimentos al gusto.
- **CARACTERÍSTICAS DE SEGURIDAD:** No contiene alérgenos. Libre de organismos modificados genéticamente (OMG).



Elaboración y comercialización de
embutidos y productos cárnicos

Embutidos Aventín S.A.
C/ Baltasar Gracián, 27
22430 Graus (Huesca)

974 540 743
info@aventin.es
www.aventin.es

FICHA TÉCNICA



- **CONSERVACIÓN:** Entre 0º y 4 º C. No romper la cadena de frío (conservación, almacenamiento, transporte, distribución y venta) hasta el momento de cocinar.
- **PRESENTACIÓN:** Envasado al vacío en unidades de 500gr.

ELABORADO POR:

DEPARTAMENTO DE CALIDAD

Fecha última actualización: 26 de enero de 2023