

PRODUCTO:	CHISTORRA BARBACOA GRAUS
------------------	-------------------------------------

DESCRIPCIÓN Y COMPOSICIÓN:

Producto cárnico crudo, a base de carne magra y paleta picada de cerdo, especias y aditivos autorizados.

Embutido en tripa natural de cordero de calibre 22/24 mm.

INGREDIENTES:

Carne magra y paleta de cerdo (Origen: España), pimentón, sal, azúcares (dextrosa), especias, antioxidante (E-331iii, E-301, E-331), estabilizante (E-451), potenciador de sabor (E-621), extracto de pimentón, conservador (E-252, E-262), colorante (E-120), corrector de acidez (E-327) y tripa natural.

OREO: 3 días.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

PARÁMETROS	RESULTADOS MÁX. ADMITIDOS
Actividad de agua	<0,92 Ud Aw
pH	< 6
Rcto. Escherichia coli	1.00 X 10 ² ufc/gr
Inv. Salmonella	Ausencia
Rcto. Staphylococcus coagulasa (+)	1.00 X 10 ² ufc/gr
Rcto. Listeria monocytogenes	1.00 X 10 ² ufc/gr
Clostridium sulfito-reductor	1.00 X 10 ² ufc/gr

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g.):

Valor Energético:	515 kcal.	
Grasas:	50,5 g.	de las cuales saturadas: 26,8 g.
Hidratos de Carbono:	0,9 g.	de los cuales azúcares: 0 g.
Proteínas:	15,3 g.	
Sal:	2,22 g.	

CADUCIDAD Y CONSERVACIÓN:

- CADUCIDAD:** 36 días.
- USO INTENCIONADO:** Necesario cocinado completo antes de su consumo.



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



- **CARACTERÍSTICAS DE SEGURIDAD:** No contiene alérgenos. Libre de organismos modificados genéticamente (OGM).
- **CONSERVACIÓN:** Entre 0° y 5 ° C. No romper la cadena de frío (conservación, almacenamiento, transporte, distribución y venta) hasta el momento de cocinar.
- **PRESENTACIÓN:** En unidades de 300gr aprox. a granel, de 160gr aprox. al vacío y en termobandejas de 500gr aprox.

ELABORADO POR:		DEPARTAMENTO DE CALIDAD
----------------	--	-------------------------

Fecha última actualización: 16 de abril de 2022