

PRODUCTO:

LONGANIZA BARBACOA GRAUS

DESCRIPCIÓN Y COMPOSICIÓN:

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

Embutido en tripa natural de cerdo de calibre 28/30 mm.

INGREDIENTES:

Carne magra y paleta de cerdo (Carne magra y panceta de cerdo (Origen: España), sal, azúcares (dextrina, dextrosa), antioxidantes (E-301; E-331iii), especias, ajo, estabilizantes (E-450i, iii; E-452), conservador (E-252; E-250), colorante (E-120) 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 102 ufc/gr
Inv. Salmonella	Ausencia
Rcto. Staphylococcus coagulasa (+)	1.00 X 102 ufc/gr
Rcto. Listeria monocytogenes	1.00 X 102 ufc/gr
Clostridium sulfito-reductor	1.00 X 102 ufc/gr

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g.):

Valor Energético:	1571 KJ	376 kcal
Grasas:	33 g.	de las cuales saturadas: 13,5 g.
Hidratos de Carbono:	1 g.	de los cuales azúcares: 0 g.
Proteínas:	30 g.	
Sal:	0,20 g.	

CADUCIDAD Y CONSERVACIÓN:

- **CADUCIDAD:** 36 días.
- **USO INTENCIONADO:** Necesario cocinado completo antes de su consumo. Abrir envase una hora antes.
- **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.
- **PRESENTACION:** Unidades de 250 gr aprox. al vacío en plástico alimentario.

ELABORADO POR:

DEPARTAMENTO DE CALIDAD EMBUTIDOS AVENTIN

Fecha última actualización 10 de mayo de 2024