

PRODUCTO:	LONGANIZA DE ARAGÓN EXTRA “MOHO NATURAL”
------------------	---

DESCRIPCIÓN Y COMPOSICIÓN:

Producto cárnico curado a base de carne de cerdo, especias y aditivos autorizados. Embutido en tripa natural de cerdo de calibre 32/34 mm.

INGREDIENTES:

Carne magra y panceta de cerdo (Origen: España), sal, azúcares (**LACTOSA**, dextrosa), **PROTEÍNAS LÁCTEAS**, especias, aroma, antioxidante (E-301; E-331; E-325), conservador (E-250; E-262), corrector de acidez (E-327), colorante (E-120), crema de anís y tripa natural.

Moho natural obtenido por Humedad (H) y Temperatura (T) específicas durante su curación.

Curado: 23 días

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

PARÁMETROS	RESULTADOS MÁX. ADMITIDOS
Actividad del agua a 25°C	< 0,90 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. Clostridium Sulf-Red	< 1.00 X 10 ² ufc/gr
Rcto. Listeria monocytogenes	< 1.00 X 10 ² ufc/gr

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g.):

Valor Energético:	422 kcal.	
Grasas:	24,7g.	de las cuales saturadas: 12,3 g.
Hidratos de Carbono:	2 g.	de los cuales azúcares: 0 g.
Proteínas:	25,8 g.	
Sal:	2,65 g.	

CADUCIDAD Y CONSERVACIÓN:

- CADUCIDAD:** 90 días.



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



- **USO INTENCIONADO:** Consumo directo al tratarse de un producto curado.
- **CARACTERÍSTICAS DE SEGURIDAD:** **Contiene lactosa y proteínas de la leche.** Libre de organismos modificados genéticamente (OMG).
- **CONSERVACIÓN:** Conservar en lugar fresco y seco.
- **PRESENTACIÓN:** En unidades de 250gr aprox. a granel, en bolsa microperforada (plástico de uso alimentario).

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

Fecha última actualización: 27 de mayo de 2022