

PRODUCTO: LONGANIZA DE PASCUA

DESCRIPCIÓN Y COMPOSICIÓN:

Producto cárnico curado a base de carne de cerdo, especias y aditivos autorizados. Embutido en tripa natural de cordero de calibre 22/24 mm.

INGREDIENTES:

Carne magra y panceta de cerdo (Origen: España), **LECHE EN POLVO (PROTEÍNAS LACTEAS)**, azúcares (**LACTOSA**, dextrosa, dextrina), antioxidantes (E-301; E-331iii; E-325), conservador (E-250), colorante (E-120), sal, especias, vino (**SULFITOS**) y tripa natural.

Curado: 7 días.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

PARÁMETROS	RESULTADOS MÁX. ADMITIDOS
Actividad del agua a 25°C	< 0,85 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:	1.985 KJ	475 kcal
Grasas:	42 g.	de las cuales saturadas: 15,5g.
Hidratos de Carbono:	5,5 g.	de los cuales azúcares: 0 g.
Proteínas:	19,5 g.	
Sal:	2,95 g.	

CADUCIDAD Y CONSERVACIÓN:

- **CADUCIDAD:** 150 días.
- **USO INTENCIONADO:** Consumo directo al tratarse de un producto curado.
- **CARACTERÍSTICAS DE SEGURIDAD:** Contiene **LACTOSA, PROTEÍNAS LACTEAS y SULFITOS**. Libre de organismos modificados genéticamente (OMG).
- **CONSERVACIÓN:** Conservar en lugar fresco y seco.
- **PRESENTACIÓN:** Unidades de 160 gr aprox. a granel y/o envasada al vacío en plástico de uso alimentario en unidades de 100 gr. aprox.