

PRODUCTO: LONGANIZA DE ARAGÓN EXTRA



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 (250gr aprox.), 36/38 mm (400gr aprox.), 42/45 mm (500gr aprox.)

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.

Curado: 15 días (250gr), 19 días (400gr), 20 días (500gr)

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:	1763 KJ	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:** 150 días.
- **USO INTENCIONADO:** Consumo directo al tratarse de un producto curado. Producto envasado abrir una hora antes de su consumo.
- **CARACTERÍSTICAS DE SEGURIDAD: Contiene LACTOSA Y PROTEÍNAS LÁCTEAS.** Libre de organismos modificados genéticamente (OGM).
- **CONSERVACIÓN:** Conservar en lugar fresco y seco.
- **PRESENTACIÓN:** Unidades de 0,250 kg. y 0,350 kg aprox. al vacío en plástico de uso alimentario y a granel en unidades de 0,350 a 0,400 kg aprox.

ELABORADO POR:

DEPARTAMENTO DE CALIDAD EMBUTIDOS AVENTIN

Fecha última actualización 14 de mayo de 2025