

PRODUCTO: LONGANIZA FRESCA DE GRAUS



DESCRIPCIÓN Y COMPOSICIÓN:

Preparado cárnico crudo a base de carne picada de cerdo, especias y aditivos autorizados. Embutido en tripa natural de cerdo de calibre 28/30 mm.

INGREDIENTES:

Carne magra y panceta de cerdo (Origen: España), sal, azúcares (**LACTOSA**, dextrina), especias, antioxidantes (E-331; E-301; E-330; E-325), estabilizante (E-543), conservador (**SULFITOS E-221**), potenciador del sabor (E-621), colorante (E-120), crema de anís y tripa natural.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

PARÁMETROS	RESULTADOS MÁX. ADMITIDOS
Rcto. Escherichia coli	5.00 X 10 ³ ufc/gr
Inv. Salmonella	Ausencia

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: <0,5 g.
Proteínas:	30 g.	
Sal:	0,20 g.	

CADUCIDAD Y CONSERVACIÓN:

- **CADUCIDAD:** 20 días.
- **USO INTENCIONADO:** Es necesario el cocinado completo antes de su consumo.
- **CARACTERÍSTICAS DE SEGURIDAD:** **Contiene LACTOSA Y SULFITOS.** Libre de organismos modificados genéticamente (OMG).
- **CONSERVACIÓN:** Entre 0 ° y 5 ° C. No romper la cadena de frío (conservación, almacenamiento, transporte, distribución y venta) hasta el momento de cocinar.
- **PRESENTACION:** A granel en unidades de 250-300gr. aprox., en porciones individuales de 150 gr. aprox.
Puede envasarse en bandejas termo-selladas en atmósfera protectora o en vacíos con plásticos de uso alimentario 1x1 o 4x4.

ELABORADO POR:	DEPARTAMENTO DE CALIDAD EMBUTIDOS AVENTIN
-----------------------	---

Fecha última actualización 10 de mayo de 2025