

PRODUCTO: BUTIFARRA DE LENGUA COCIDA



DESCRIPCIÓN Y COMPOSICIÓN:

Producto cárnico cocido a base de caretas, lenguas y carne magra de cerdo, especias y aditivos autorizados.
Embutido en tripa roscal natural de bovino de calibre 45/50 mm.

INGREDIENTES:

Magro de cabezas, caretas y lengua de cerdo (Origen: España), **PROTEÍNAS LACTEAS**, edulcorantes (jarabe de glucosa, E-420), fécula de patata, estabilizante (E-451i, E-415), aromas, espesante (E-412), potenciador del sabor (E-621, E-635), **PROTEÍNAS DE SOJA**, **LACTOSUERO**, corrector de acidez (E-327), conservador (E-262), antioxidante (E-331), pimienta blanca, colorante (E-120) y tripa natural.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

PARÁMETROS	RESULTADOS MÁX. ADMITIDOS
Rcto. Aerobios Mesófilos Totales	<1,00 x 10 ⁶ ufc/gr
Rcto Enterobacterias	<1,00 X 10 ² ufc/gr
Rcto. Escherichia coli	Ausencia
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	Ausencia

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g.):

Valor Energético:	1007 KJ	241 kcal
Grasas:	20 g.	de las cuales saturadas: 6,8 g.
Hidratos de Carbono:	5,5 g.	de los cuales azúcares: 0 g.
Proteínas:	10 g.	
Sal:	1,75 g.	

CADUCIDAD Y CONSERVACIÓN:

- **CADUCIDAD:** 90 días.
- **USO INTENCIONADO:** Abrir el vacío una hora antes de su consumo. Consumo directo.
- **CARACTERÍSTICAS DE SEGURIDAD:** Contiene derivados de la leche (LACTOSUERO), PROTEÍNAS LÁCTEAS Y SOJA. Libre de organismos modificados genéticamente (OGM).
- **CONSERVACIÓN:** Entre 0º y 5 º C. No romper la cadena de frío (conservación, almacenamiento, transporte, distribución y venta) hasta el momento de su consumo.
- **PRESENTACIÓN:** Envasado al vacío en unidades de 280 gr aprox. en plástico de uso alimentario.

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

Fecha última actualización 23 de octubre 2024