

PRODUCTO:

LONGANIZA FRESCA TRADICIONAL



DESCRIPCIÓN Y COMPOSICIÓN:

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

INGREDIENTES:

Carne magra y panceta de cerdo (Origen: España), sal, especias y aromas naturales, zumo concentrado de remolacha (maltodextrina, concentrado de remolacha, antioxidante E-330), vinagre y tripa natural.

“SIN COLORANTES, SIN ALERGENOS”

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:** 7 días a granel, 10 días en bandejas termo-selladas.
- **USO INTENCIONADO:** Es necesario el cocinado completo antes de su consumo.
- **CARACTERÍSTICAS DE SEGURIDAD:** No contiene alérgenos. Libre de organismos modificados genéticamente (OMG).
- **CONSERVACIÓN:** Entre 0º y 5 º C. No romper la cadena de frío (conservación, almacenamiento, transporte, distribución y venta) hasta el momento de cocinar.
- **PRESENTACION:** A granel en unidades de 250-300 gr. aprox. y en bandejas termo-selladas con 1 o 2 Uds. con un peso de 250-500 gr. aprox.