



Elaboración y comercialización de embutidos y productos cárnicos

Embutidos Aventín S.A.
C/ Baltasar Gracián, 27
22430 Graus (Huesca)

974 540 743
info@aventin.es
www.aventin.es

FICHA TÉCNICA



PRODUCTO:	LONGANIZA FRESCA "SALCHICHA"
------------------	---

DESCRIPCIÓN Y COMPOSICIÓN:

Preparado cárnico crudo a base de carne magra picada de cerdo, especias y aditivos. Embutido en tripa natural de cordero de calibre 19/22 mm.

INGREDIENTES:

Carne magra y paleta de cerdo (Origen: España), sal, azúcares (dextrosa, dextrina, **LACTOSA**), conservador (**SULFITOS E-224, E-221 SULFITOS**; E-262), antioxidantes (E-301; E-331, iii; E-330), especias, cebolla, colorante (E-120), fibra y proteína vegetal, fécula de patata, corrector de acidez (E-327), potenciador del sabor (E-621) 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:	376 kcal.	
Grasas:	33 g.	de las cuales saturadas: 13,5 g.
Hidratos de Carbono:	0 g.	de los cuales azúcares: 0 g.
Proteínas:	30 g.	
Sal:	0,20 g.	

CADUCIDAD Y CONSERVACIÓN:

- **CADUCIDAD:** 15 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 0º y 5 º C. No romper la cadena de frío (conservación, almacenamiento, transporte, distribución y venta) hasta el momento de cocinar.
- **PRESENTACIÓN:** Unidades de 50gr aprox. a granel y en termobandejas de 500gr (10Uds)



Elaboración y comercialización de
embutidos y productos cárnicos

Embutidos Aventín S.A.

C/ Baltasar Gracián, 27
22430 Graus (Huesca)

974 540 743

info@aventin.es

www.aventin.es

FICHA TÉCNICA



ELABORADO POR:

DEPARTAMENTO DE CALIDAD

Fecha última actualización: 06 de abril de 2022