

FICHA TÉCNICA



NOMBRE DEL PRODUCTO	LONGANIZA BLANCA FRESCA DE POLLO PRIMERA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Derivado cárnico no sometido a tratamiento térmico
INGREDIENTES	Carne de pollo (100%) (origen de la carne): ESPAÑA
	Sal
	Almidón de maíz
	Espicias
	Aceite de oliva
	Corrector de la acidez (E-331iii)
	Conservadores (E-221 (sulfito), E-224 (1,1%))
	Antioxidante (E-301)
	Colorante (E-120) (0,13%)
	Aceite esencial de canela
	Antiaglomerante (E-551)
PROCESO DE ELABORACIÓN	Recepción Preparación (*) Mezclado (*) Embutido (*) Venta (* Tª del obrador (12°C)+/-(3°C)
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Conservar entre 0°C-4°C
TRANSPORTE	En vehículos en estado higiénico satisfactorio. Se debe respetar la estiba y el orden en el interior del vehículo. Requiere transporte a temperatura controlada.
CADUCIDAD/ CONSUMO PREFERENTE	Consumir preferentemente antes de 15 días desde fecha de fabricación
ALÉRGENOS	Este producto contiene sulfito. Ausencia de gluten.
RAZÓN SOCIAL	EMBUTIDOSDECIEZA, S.L
NºRGSEAA	103347/MU
C.I.F.	B-73706012
DOMICILIO INDUSTRIAL	C/ Cañada de la Horta, nº 67 30530 Cieza, Murcia
CONTROL DE CALIDAD DEL PRODUCTO	Empresa con sistema APPCC implantado, sistema preventivo para garantizar la inocuidad de los alimentos
TIPO DE TRIPA	Tripa de cordero. Comestible

FICHA TÉCNICA



USO PREVISTO	Producto para ser cocinado por encima de los 65°C antes de su consumo. Destinado a todo tipo de consumidor, excepto personas sensibles al alérgeno sulfito. Venta previo fraccionamiento.
PESO APROXIMADO	45 gramos/unidad
LOTEADO	Cada principio de año empezamos con cada producto con el lote nº 1 y así sucesivamente.
DECLARACIÓN DE OGM	No contiene.

NOMBRE DEL PRODUCTO	LONGANIZA BLANCA FRESCA DE POLLO PRIMERA (Derivado cárnico no sometido a tratamiento térmico)	
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS Reglamento CE 2073/2005 modificado por el Reglamento CE 1441/2007 (**)	MICROORGANISMO	NIVEL MÁXIMO
	E-Coli (en los preparados cárnicos y en las carnes picadas)	<500ufc/g
	Salmonella (preparados de carnes y en la carne picada)	No detectado/25g

(**) Con fecha 16/07/2021 nuestro establecimiento se acoge a la reducción de las frecuencias de muestreos, aprobado por los SERVICIOS VETERINARIOS OFICIALES de la Región de Murcia, que lo han considerado favorable, ya que cumplimos los requisitos y especificaciones establecidos en dicho documento. FLEXIBILIDAD APLICABLE A LAS FRECUENCIAS DE MUESTREO ESTABLECIDAS EN EL REGLAMENTO (CE) Nº 2073/2005 EN PEQUEÑOS MATADEROS Y ESTABLECIMIENTOS QUE PRODUCEN PEQUEÑAS CANTIDADES DE CARNE PICADA, PREPARADOS DE CARNE Y CARNE DE AVES DE CORRAL, en cumplimiento del Real Decreto 1086/2020 (BOE 10/12/2020).

FICHA TÉCNICA



NOMBRE DEL PRODUCTO	LONGANIZA BLANCA FRESCA DE POLLO PRIMERA (Derivado cárnico no sometido a tratamiento térmico)	
ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS	PARÁMETRO	VALOR
	Humedad	72.2g/g producto
INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR CADA 100G DE PRODUCTO (Resultados por laboratorio acreditado)	VALOR ENERGÉTICO	446Kj/105Kcal
	GRASAS	1.8g
	- De las cuales ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	0.7g
	HIDRATOS DE CARBONO	2.4g
	- De los cuales AZÚCARES	<0.05g
	PROTEÍNAS	19.9g
	SAL	2.93g

TIPO DE ESTABLECIMIENTO	Venta directa al consumidor final. Venta a terceros.
ETIQUETADO	ETIQUETADO SEGÚN REGLAMENTO (UE) No 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor