



NOMBRE DEL PRODUCTO	LONGANIZA BLANCA FRESCA PRIMERA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Derivado cárnico no sometido a tratamiento térmico
INGREDIENTES	Panceta de cerdo (origen de la carne): ESPAÑA
	Magro de cerdo (origen de la carne): ESPAÑA
	Sal
	Almidón de maíz
	Dextrosa
	Conservador (E-221 (4,5%) (sulfito))
	Corrector de la acidez (E-331iii)
	Antioxidante (E-301)
	Colorante (E-120)
	Vino (sulfito)
PROCESO DE ELABORACIÓN	Recepción
	Preparación (*)
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Mezclado (*)
	Embutición (*)
TRANSPORTE	Venta
	(*) T ^a del obrador (12°C)+/-(3°C)
CADUCIDAD/ CONSUMO PREFERENTE	Consérvese a temperaturas entre 0°C-4°C
	En vehículos en estado higiénico satisfactorio. Se debe respetar la estiba y el orden en el interior del vehículo. Requiere transporte a temperatura controlada.
ALÉRGENOS	Consumir preferentemente antes de 15 días desde fecha de fabricación
	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



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.
PESO APROXIMADO	45 gr/ unidad. Venta previo fraccionamiento
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 PRIMERA (Derivado cárnico no sometido a tratamiento térmico)	
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS Reglamento CE 2073/2005 modificado por el Reglamento CE 1441/2007 (**) (***)	MICROORGANISMO E-Coli (en los preparados cárnicos y en las carnes picadas)	NIVEL MÁXIMO <500ufc/g
	Salmonella (preparados de carnes y en la carne picada)	No detectado/10g
	Recuento de colonias aerobias (carnes picadas) (***)	5x10 ⁶ ufc/g

(**) 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).

(***) Muestreo solo para las carnes picadas (no es nuestros casos) y ante resultados insatisfactorios, se aplicarán al final del proceso de fabricación los criterios de higiene: E-Coli y recuento de colonias Aerobias.



NOMBRE DEL PRODUCTO		LONGANIZA BLANCA FRESCA PRIMERA (Derivado cárnico no sometido a tratamiento térmico)	
ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS	PARÁMETRO	VALOR	
	Humedad	53.5g/g producto	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR CADA 100G DE PRODUCTO	VALOR ENERGÉTICO	1181Kj/284Kcal	
	GRASAS	21.9g	
	- De las cuales ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	8.07g	
	HIDRATOS DE CARBONO	3.9g	
	- De los cuales AZÚCARES	0.34g	
	PROTEÍNAS	17.9g	
	SAL	2.30g	

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