



NOMBRE DEL PRODUCTO	LONGANIZA ROJA FRESCA PRIMERA DULCE
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
	Pimentón
	Ajo fresco
	Especias
	Dextrina
	Azúcar (dextrosa)
	Fécula de patata
	Colorante (E-120 y E-100)
Antiapelmazante (E-551)	
PROCESO DE ELABORACIÓN	Recepción Preparación (*) Mezclado (*) Embutición (*) Venta (*) Tª del obrador (12°C) +/- (3°C)
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Conservar a temperaturas 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 30 días desde fecha de fabricación
ALÉRGENOS	Este producto no contiene alérgenos. 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. Tripa comestible



<b>USO PREVISTO</b>	Producto para ser cocinado por encima de los 65°C antes de su consumo. Destinado a todo tipo de consumidor, excepto personas sensibles a este tipo de alimento.
<b>PESO APROXIMADO</b>	300 gramos/unidad
<b>LOTEADO</b>	Cada principio de año empezamos con cada producto con el lote nº 1 y así sucesivamente.
<b>DECLARACIÓN DE OGM</b>	No contiene.

<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	<b>LONGANIZA ROJA FRESCA PRIMERA DULCE (Derivado cárnico no sometido a tratamiento térmico)</b>	
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b> Reglamento CE 2073/2005 modificado por el Reglamento CE 1441/2007 (**)	<b>MICROORGANISMO</b> E-Coli (en los preparados cárnicos y en las carnes picadas)	<b>NIVEL MÁXIMO</b> <500ufc/g
	Salmonella (preparados de carnes y en la carne picada)	No detectado/10g
	Recuento de colonias aerobias (carnes picadas) (***)	5x10 <sup>6</sup> 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.



<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>		<b>LONGANIZA ROJA FRESCA PRIMERA DULCE (Derivado cárnico no sometido a tratamiento térmico)</b>	
<b>ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS</b>	<b>PARÁMETRO</b>		<b>VALOR</b>
		Humedad	
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR CADA 100G DE PRODUCTO</b> (Resultados por laboratorio acreditado)	VALOR ENERGÉTICO		1439Kj/346Kcal
	GRASAS		25.9g
	- De las cuales ÁCIDOS GRASOS SATURADOS		10.54g
	HIDRATOS DE CARBONO		14.7g
	- De los cuales AZÚCARES		0.40g
	PROTEÍNAS		13.6g
	SAL		2.14g

<b>TIPO DE ESTABLECIMIENTO</b>	Venta directa al consumidor final. Venta a terceros.
<b>ETIQUETADO</b>	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