



**FICHA TÉCNICA**  
**Código 68009**  
**LONGANIZA FRESCA DE POLLO**  
 Rev 25 01-07-2023

<b>DENOMINACIÓN:</b> LONGANIZA DE POLLO FRESCA	<b>DENOMINACIÓN COMERCIAL:</b> LONGANIZA DE POLLO FRESCA
<b>CLASIFICACIONES:</b>	DERIVADO CÁRNICO NO SOMETIDO A TRATAMIENTO TÉRMICO
<b>ELABORA:</b>	GRUPO CÁRNICO DACRISA S.L. C/ Gerald Brenan, 3; 29004 – Málaga N°R.G.S.A.: 10.0011434/MA
<b>COMPOSICIÓN:</b>	Carne de pollo 100% Ingredientes: Carne picada pollo (80%), agua, sal, dextrina, dextrosa, conservador: E-221 (SULFITO), antioxidantes: E-301, E-331iii, mezcla de especias, cebolla, colorante: E-120, fibra vegetal, almidón, corrector de acidez: E-262, E-331, ajo deshidratado, pimienta y nuez moscada. Envuelta artificial de colágeno
<b>COMPOSICIÓN NUTRICIONAL:</b>	Por 100 g.: - Grasa: 2.71g. De las cuales: - Ácidos grasos saturados: 1.11 g - Hidratos de carbono: 1.43 g. De los cuales: - Azúcares: 0.32g - Proteínas: 15.54 g. - Sal: 1.96 g - Valor energético: 398.28 Kj/ 94.61 Kcal
<b>PROCESADO:</b>	Tras el picado de la carne y amasado con resto de ingredientes, se embuten en tripa de colágeno y se embalan. Se almacenan en refrigeración entre +0 y +4°C hasta su expedición
<b>ENVASADO:</b>	- Al vacío en bolsa PA/ PE - En bandeja de EPS y film Pelid22-PEHB - A granel: Lámina HDPE
<b>EMBALADO:</b>	En caja de cartón no reutilizable o en bandeja de plástico reutilizable
<b>ETIQUETADO:</b>	R.D. 1334/1999 y modificaciones. Rglto. CE 1169/2014. Etiqueta en el envase y lateral del embalaje de cartón.
<b>CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:</b> Rgto. CE 2073/ 2005 modif. Rgto. 1441/ 2007 y 365/ 2010	E.coli: 500 – 5.000 ufc/ g Salmonella: No detectado/ 25 g
<b>CONDICIONES DE ALMACÉN Y TRANSPORTE:</b>	En <i>refrigeración</i> entre 0 y +4° C
<b>DESTINO FINAL:</b>	Sectores minorista y colectividades. Consumir cocinado.
<b>LOTEADO:</b>	El lote queda identificado por un código alfa-numérico de 10 dígitos (2 letras y 8 números). La