



FICHA TÉCNICA
LONGANIZA FRESCA DE CERDO
BLANCA

DENOMINACIÓN: LONGANIZA DE CERDO FRESCA	DENOMINACIÓN COMERCIAL: LONGANIZA FRESCA DE CERDO BLANCA
CLASIFICACIONES:	DERIVADO CÁRNICO NO SOMETIDO A TRATAMIENTO TÉRMICO
ELABORA:	GRUPO CÁRNICO DACRISA S.L. C/ Gerald Brenan, 3; 29004 – Málaga NºR.G.S.A.: 10.0011434/MA
COMPOSICIÓN:	Carne de cerdo (>80%), agua, sal, dextrina, dextrosa, conservador: E-221 (SULFITO), antioxidante E-301, E-331iii, mezcla de especias, cebolla deshidratada, colorante: E-120, fibra vegetal, almidón, corrector de acidez: E-262, E-331, ajo deshidratado, pimienta y nuez moscada. Envuelta artificial de colágeno.
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL:	Por 100 g.: - Grasa: 12.08 g. De las cuales: - Ácidos grasos saturados: 4.05 g - Hidratos de carbono: 1.43 g. De los cuales: - Azúcares: 0.32g - Proteínas: 15.14 g. - Sal: 1.96g - Valor energético: 737.97 Kj/ 175.56 Kcal
PROCESADO:	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.
ENVASADO:	- En atmósfera protectora: Bandeja de poliestireno y film Pelid-PE - A granel: Lámina PEAD
EMBALADO:	En caja de cartón no reutilizable o en bandeja de plástico reutilizable
ETIQUETADO:	R.D. 1334/1999 y modificaciones. Rgto. CE 1169/2014. Etiqueta en el envase y lateral del embalaje de cartón.
CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS: Rgto. CE 2073/ 2005 modif. Rgto. 1441/ 2007 y 365/ 2010	E.coli: 500 – 5.000 ufc/ gr. Salmonella: Ausencia en 25 gr.
CONDICIONES DE ALMACÉN Y TRANSPORTE:	En <i>refrigeración</i> entre 0 y +4° C
DESTINO FINAL:	Sectores minorista y colectividades. Consumir cocinado.
LOTEADO:	El lote queda identificado por un código alfa-