

FICHA TÉCNICA

SIGMA
INGENIEROS



NOMBRE DEL PRODUCTO	LONGANIZA JEREZANA (Producto cárnico crudo-curado)
INGREDIENTES	Panceta de cerdo
	Magro de cerdo
	Sal
	Dextrina
	Dextrosa
	Proteína de cerdo
	Vino (sulfitos)
	Especias
	Azúcar
	Corrector de la acidez (E-331iii)
	Conservadores (E-252 (1.5%), E-250 (1.5%))
	Antioxidante (E-301)
	Antiaglomerante (E-551)
PROCESO DE ELABORACIÓN	Recepción
	Preparación
	Mezclado
	Embutición
	Secado (tª 9°C-10°C y humedad de 49%-51%) Venta
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Conservar entre (0°)-(5°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 60 días desde fecha de fabricación
ALÉRGENOS	Este producto contiene sulfito
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 artificial de colágeno. Comestible

FICHA TÉCNICA

SIGMA
INGENIEROS



USO PREVISTO	Producto para ser consumido directamente sin necesidad de ser cocinado.
PESO APROXIMADO	450 gramos

NOMBRE DEL PRODUCTO	LONGANIZA JEREZANA (Producto cárnico crudo-curado)	
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS Reglamento CE 2073/2005 modificado por el Reglamento CE 1441/2007	MICROORGANISMO	NIVEL MÁXIMO
	Salmonella	No detectado/25g
ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS	PARÁMETRO	VALOR
	Humedad	30.9g/g producto
INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR CADA 100G DE PRODUCTO	VALOR ENERGÉTICO	1639Kj/394Kcal
	GRASAS	2.68g
	- De las cuales ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	1g
	HIDRATOS DE CARBONO	7.2g
	- De los cuales AZÚCARES	0.57g
	PROTEÍNAS	30.9g
	SAL	3.99g

CATEGORÍA DEL ALIMENTO	Alimento listo para el consumo que NO favorece el crecimiento de Listeria monocytogenes. Hay que tener en cuenta que PRODUCTOS CÁRNICOS CURADOS TIPO SALCHICHÓN se encuentran dentro de un rango de ph 4.3/5.7 y una actividad de agua aproximada de 0.87 .
-------------------------------	---

ALC que NO pueden favorecer el crecimiento de LISTERIA m.
<ul style="list-style-type: none"> - PH ≤4.4 O ACTIVIDAD DE AGUA ≤0.92 - PH ≤5 Y ACTIVIDAD DE AGUA ≤0.94 - Productos con vida útil < 5 días

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