

## FICHA TÉCNICA

**SIGMA**  
INGENIEROS



NOMBRE DEL PRODUCTO	LONGANIZA JEREZANA (Producto cárnico crudo-curado)
<b>INGREDIENTES</b>	Panceta de cerdo
	Magro de cerdo
	Sal
	Dextrina
	Dextrosa
	Proteína de cerdo
	Vino ( <b>sulfitos</b> )
	Especias
	Azúcar
	Corrector de la acidez (E-331iii)
	Conservadores (E-252 (1.5%), E-250 (1.5%))
	Antioxidante (E-301)
	Antiaglomerante (E-551)
<b>PROCESO DE ELABORACIÓN</b>	Recepción
	Preparación
	Mezclado
	Embutición
	Secado (tª 9°C-10°C y humedad de 49%-51%) Venta
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	Conservar entre (0°)-(5°C)
<b>TRANSPORTE</b>	En vehículos en estado higiénico satisfactorio. Se debe respetar la estiba y el orden en el interior del vehículo. Requiere transporte a temperatura controlada.
<b>CADUCIDAD/ CONSUMO PREFERENTE</b>	Consumir preferentemente antes de 60 días desde fecha de fabricación
<b>ALÉRGENOS</b>	Este producto contiene sulfito
<b>RAZÓN SOCIAL</b>	EMBUTIDOSDECIEZA, S.L
<b>NºRGSEAA</b>	103347/MU
<b>C.I.F.</b>	B-73706012
<b>DOMICILIO INDUSTRIAL</b>	C/ Cañada de la Horta, nº 67 30530 Cieza, Murcia
<b>CONTROL DE CALIDAD DEL PRODUCTO</b>	Empresa con sistema APPCC implantado, sistema preventivo para garantizar la inocuidad de los alimentos
<b>TIPO DE TRIPA</b>	Tripa artificial de colágeno. Comestible

## FICHA TÉCNICA

**SIGMA**  
INGENIEROS



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

NOMBRE DEL PRODUCTO	LONGANIZA JEREZANA (Producto cárnico crudo-curado)	
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b> Reglamento CE 2073/2005 modificado por el Reglamento CE 1441/2007	<b>MICROORGANISMO</b>	<b>NIVEL MÁXIMO</b>
	Salmonella	No detectado/25g
<b>ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS</b>	<b>PARÁMETRO</b>	<b>VALOR</b>
	Humedad	30.9g/g producto
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR CADA 100G DE PRODUCTO</b>	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

<b>CATEGORÍA DEL ALIMENTO</b>	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 <b>ph 4.3/5.7</b> y una actividad de agua aproximada de <b>0.87</b> .
-------------------------------	---

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

<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