

XERESA FOOD, S.L.	ESPECIFICACIONES PREPARADOS CÁRNICOS	09/23 Rev 11
--------------------------	---	-----------------

NOMBRE 101	LONGANIZA BLANCA 101
INGREDIENTES	Carne cerdo, agua, tripa de cordero, proteína de SOJA, fibra de guisante, sal, almidón, dextrosa, especias, antioxidantes (E-301, E-331), conservantes E-221 (SULFITOS), colorante (E-120).
CARACTERÍSTICAS	<p>Organolépticas: Color: rosado (carne) Olor y sabor: Característico Textura: consistente sin llegar a apelmazado.</p> <p>Microbiológicas: Salmonella: ausencia en 25 g Escherichia coli: < 500 ufc/g</p> <p>CONTAMINANTES *Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS) < 1 pg/g grasa *Suma dioxinas y PCBs similares a las dioxinas (EQT PCDD/F-OMS)<1,5g grasa *Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 < 40 ng/g grasa *Plomo <0,15 mg/kg peso fresco *Cadmio < 0,050 mg/kg peso fresco</p> <p>Información nutricional: Información nutricional (100 g) Valor energético: 790 kJ - 190 kcal Grasas : 13,5 g - Saturadas: 5,2 g Hidratos de Carbono: 2 g - Azúcares: 1,2 g Proteínas: 15,1 g Sal: 1,9 g</p>
PROCESO	Picado, adición aditivos, amasado, embutido en tripa de cordero 23/25 y/o envasado.
PRESENTACIÓN ENVASADO EMBALAJE	- Atada en cuelgos de 2,5 kg de peso aproximado. - Envasada al vacío, en bolsas de 2,5 kg de peso aproximado. - En bandejas de 250 g aprox.
ESPECIFICACIONES ETIQUETADO	Declaración de alérgenos, contiene soja y sulfitos. Se utiliza la leyenda fecha de caducidad para el marcado de fechas.
ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Mantener refrigerado entre 0 y 4 °C
MODO DE EMPLEO	Tratamiento por calor (asado, a la plancha, frito, al horno, etc...)
VIDA ÚTIL	- 8 días - Vacío 18 días
POBLACIÓN DESTINO	Población en general, exceptuando las personas alérgicas o intolerantes a las sustancias descritas en la tabla de siguiente.
INFORMACIÓN ALÉRGENOS	

Descripción del alérgeno	Presencia en el producto	Puede contener trazas o presencia en línea de producción
Cereales que contienen gluten (trigo, cebada, centeno, avena, espelta, kamut y derivados)	---	---
Crustáceos y productos a base de crustáceos	---	---
Huevos y productos a base de huevo	---	---
Pescado y productos a base de pescado	---	---
Cacahuets y productos a base de cacahuets	---	---
Soja y productos a base de soja	X	---
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	---	---
Frutos de cáscara: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos o alfóncigos, macadamias o nueces de Australia y productos derivados	---	---
Apio y productos derivados	---	---
Mostaza y productos derivados	---	---
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	---	---
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂	X	---
Altramuces y productos a base de altramuces	---	---
Moluscos y productos a base de moluscos	---	---

REQUISITOS LEGALES

Reglamento (CE) Nº 853/2004 y sus modificaciones, sobre la higiene de los alimentos de origen animal.
 Reglamento 2073/2005 y sus modificaciones, sobre criterios microbiológicos.
 Reglamento 1881/2006 y sus modificaciones, sobre contaminantes, nitratos, dioxinas y PCB's.
 Reglamento 396/2005 y sus modificaciones, sobre plaguicidas.
 Reglamento (UE) Nº 1169/2011, sobre etiquetado
 Reglamento (CE) Nº 852/2004 y sus modificaciones, sobre la higiene de los productos alimenticios.
 Reglamento (UE) Nº 10/2011 y sus modificaciones, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos

Reglamento (CE) nº 470/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 6 de mayo de 2009, por el que se establecen procedimientos comunitarios para la fijación de los límites de residuos de las sustancias farmacológicamente activas en los alimentos de origen animal y modificaciones