CHORIZOS DE CERDO

Ingredientes:

Magro de cerdo, panceta de cerdo, sal, dextrina, dextrosa, proteína de cerdo, pimentón, ajo y pimienta.

Consumo prefenrete y conservación:

FRESCO: Conservar entre 0º y 4º. Caducidad: 15 días desde la fecha de elaboración.

Modo de empleo:

SARTÉN
Cocinar durante 8 minutos a 120ºC para garantizar el cocinado completo antes de su consumo, asegurándose de alcanzar en el centro del producto la temperatura de 75ºC durante al menos dos minutos.

Alérgenos:

Como ingrediente: -
En planta: Crustaceos, pescado, soja, apio, gluten, huesvo, lacotas.anhídrido sulfuroso y sulfitos.

Etiquetado:

Denominación del producto, relación de ingredientes, alérgenos, forma de conservación, fecha de caducidad, número de lote, razón social, número de registro sanitario, peso neto y valor nutricional.

Envasado:

FRESCO:
Cajas de 3kg y 5kg.
Cajas de cartón.
Código EAN: 8437019683627

Marca comercial:

CARNES CRIADO

Clasificación de producto:

Derivado cárnico no sometido a tratamiento térmico.

Valor Nutricional:

Valor energético	318/1313 Kcal/Kj100g
Grasas	29,8 g/100g
De las cuales Grasas saturadas	11,3 g/100g
Hidratos de carbono	1,1 g/100g
De los cuales Azúcares	1,1 g/100g
Proteína	11,3 g/100g
Sal	2,1 g/100g

Peligros microbiológicos:

Parámetro	n	C	m(ufc/g)	M(ufc/g)
Escherichia coli	5	2	500/g	5000/g
Salmonella	5	0	AUSENCIA 10g	

N= número de unidades de la muestra
m= valor umbral del número de bacterias. El resultado se considerará satifactorio si todas las unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o menor que m.
M= Valor límite del número de bacterias. El resultado se considerará no satisfactorio si una o varias unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o mayor a M.
c= número de unidades de la muestra cuyo número de bacterias podrá situarse entre m y M. La muestra seguirá considerándose aceptable si las demás unidades tienen un número de bacterias menor o igual a m

Revisión: 29/08/2019