



CARNES
CRiado

CHORIZOS DE CIERVO AROMAS DE LA SIERRA

Ingredientes:

Chorizos de Ciervo fritos (50%)(Magro de ciervo(50%),magro de cerdo(50%), sal, dextrina, dextrosa, proteína de cerdo, pimentón, ajo, especias y ascorbato sódico (E-301)), Aceite de Oliva Virgen Extra (50%), romero y tomillo.

Consumo preferente y conservación:

FRESCO: Conservar a temperatura ambiente evitando las altas temperaturas. Caducidad: 6 meses desde la fecha de elaboración sin abrir el envase. Al abrir, consumir preferentemente antes de 72 horas.

Modo de empleo:

Producto listo para consumo una vez abierto.

Marca comercial:

CARNES CRIADO

Clasificación de producto:

Producto cárnico tratado por el calor.

Alérgenos:

Como ingrediente: No contiene.

En planta: Crustáceos, pescado, soja, apio, gluten, lactosa, huevo, 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.

Valor Nutricional:

Valor energético	367/1518 Kcal/Kj100g
Grasas	34 g/100g
De las cuales Grasas saturadas	13,3 g/100g
Hidratos de carbono	3,3 g/100g
De los cuales Azúcares	1,9 g/100g
Proteína	12 g/100g
Sal	2,4 g/100g

Envasado:

Orza de cristal pasteurizada.
Peso neto: 50g
Peso escurrido: 250g
Código EAN: 8437019683047
Cajas de cartón.
Unidades por caja 9
Código EAN caja: 8437019683498

Peligros microbiológicos:

Parámetro	n	C	m(ufc/g)	M(ufc/g)
Listeria				
Monocytogenes	5	0		100/g

N= número de unidades de la muestra
m= valor umbral del número de bacterias. El resultado se considerará satisfactorio 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