



CARNES  
**CRiado**

## CURRITOS

### Ingredientes:

Carne de cerdo (89%), pan rallado (harian de TRIGO (GLUTEN), agua, levadura, colorante E-160a y E-160c), HUEVO pasteurizado, sal y especias.

### Consumo preferente y conservación:

**FRESCO:** Conservar entre 0° y 4°. Caducidad: 10 días desde la fecha de elaboración sin abrir el envase.

Al abrir, consumir preferentemente antes de 72 horas.

**CONGELADO:** Conservar a -18°C. Caducidad: 1 año.

### Modo de empleo:

#### FREIDORA / SARTÉN:

Calentar el aceite hasta los 180°C e introducir el producto descongelado, y totalmente sumergido, durante 4 minutos hasta conseguir un ligero color dorado. Freír en pocas unidades para evitar un descenso brusco del producto.

### Alérgenos:

Como ingrediente: Gluten y huevo.

En planta: Crustáceos, pescado, soja, apio, 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.

### Envasado:

#### FRESCO:

Longitud: 5 cm aprox.  
Peso unitario aprox.: 25-30gr  
Bandejas termoselladas  
Medidas envase: 26x31x6  
Peso: 2kg aprox.  
70-80 unidades aprox. por bandeja.  
Envasado en atmósfera protectora.  
Código EAN: 8437019683689

#### CONGELADO:

Longitud: 5 cm aprox.  
Peso unitario aprox.: 25-30 gr  
Cajas de corcho de uso alimentario.  
Medidas envase: 23,5x31x12  
Peso: 2,5kg aprox.  
50-60 aprox unidades por caja.  
Paletizado: 11x6 ( 66 cajas)  
Código EAN: 8437019683696

### Marca comercial:

CARNES CRIADO

### Clasificación de producto:

Derivado cárnico no sometido a tratamiento térmico.

### Valor Nutricional:

Valor energético	256,33/1073,21 Kcal/Kj100g
Grasas	18,90 g/100g
De las cuales Grasas saturadas	6,67 g/100g
Hidratos de carbono	2,74 g/100g
De los cuales Azúcares	0,1 g/100g
Proteína	19,35 g/100g
Sal	1,0 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 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