



CARNES  
**CRiado**

## MASA DE CHORIZO

### Ingredientes:

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

### Consumo preferente y conservación:

**FRESCO:** Conservar entre 0° y 4°. Caducidad: 25 días desde la fecha de elaboración sin abrir el envase. Una vez abierto consumir en un plazo de 72 horas.

### Modo de empleo:

#### SARTÉN

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

### Alérgenos:

Como ingrediente: -

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

Bolsas de vacío de 1kg.

Cajas de cartón.

Unidades por caja: 6 paquetes.

Código EAN: 8437019683634

### 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 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