



CARNES
CRiado

CHORIZOS DE CIERVO

Ingredientes:

Carne de ciervo (50%), carne de cerdo(, sal, dextrina, dextrosa, proteína de cerdo, pimetón, especias y antioxidane (E-301)

Consumo preferente y conservación:

FRESCO: Conservar entre 0° y 4°. Caducidad: 30 días desde la fecha de elaboración. Una vez abierto el envase consumir preferentemente 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: Crustaceos, 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:

Cajas de 3kg y 5kg.

Cajas de cartón.

Envasados al vacío.

Código EAN: 8437019683658

Marca comercial:

CARNES CRIADO

Clasificación de producto:

Derivado cárnico no sometido a tratamiento térmico.

Valor Nutricional:

Valor energético	367/1518 Kcal/Kj100g
Grasas	34,0 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	12,0 g/100g
Sal	2,4 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