

LONGANIZA PIMENTÓN EXTRA 500g

SIN GLUTEN, SIN LACTOSA, SIN PROTEÍNAS DE LECHE, SIN SULFITOS, SIN COLORANTES, SIN SOJA

Descripción: Embutido crudo-curado, elaborado a base de carne de cerdo, condimentado con sal y especias y embutido con tripa natural de cerdo.

Ingredientes: carnes y panceta de cerdo, dextrina, sal, pimentón, azúcar, especias, ajo, conservador (E-252), dextrosa, antioxidantes (E-301, E-331), aroma.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL - Valores medios por 100g	
Valor energético Kcal / kJ	444 / 1846
Grasas (g)	34,3
de las cuales saturadas (g)	12,5
Hidratos de Carbono (g)	4,2
de los cuales azúcares (g)	2,5
Proteína (g)	
Sal (g)	3,0



Proceso de elaboración:

Presentación:

- 1. Selección de carnes
- 2. Picado
- 3. Amasado
- 4. Maceración
- 5. Embutido
- 6. Curado

- \cdot Etiqueta de ingredientes en el cordel superior de la pieza.
- · Peso aproximado de la pieza 500g. Calibre medio 50 mm.
- · Unidad de venta: caja con 6 piezas. Peso aproximado de caja 3 Kg.
- Envasado opcional de las piezas: envase plástico fabricado con polipropileno biorentado natural (flow pack).

Criterios microbiológicos:

Según Reglamento CE nº 2073/2005 y su modificación CE nº 1441/2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

Salmonella spp - Ausencia en 25g Listeria monocytogenes - < 100 ufc/g

Criterios microbiológicos adoptados por Can Duran para asegurar medidas de control de higiene

Clostridium sulfito-reductor - $< 10^2$ ufc/g Escherichia coli - $< 10^2$ ufc/g Staphylococcus aureus - $< 10^2$ ufc/g

Criterios físico-químicos:

Gliadina < 3 ppm • aw $(25^{\circ} \text{ C}) < 0.92$

Según Directiva 2006/52/CE: Nitrito sódico máx. añadido (ppm) - 150 // Nitrato sódico máx. añadido (ppm) - 150

Condiciones de conservación: Conservar en lugar fresco y seco

Fecha de consumo preferente: 90 días (siempre que se cumplan las condiciones de conservación descritas)

1. Piezas envasadas en flow pack: 90 días

Fecha mínima aceptable en el centro distribuidor: 72 días (80% vida útil)

Uso esperado / Población sensible: Listo para el consumo. Producto apto para celíacos. Para evitar contaminaciones cruzadas, se recomienda limpiar los utensilios de corte a utilizar. No contiene alérgenos.

(En la planta de fabricación de Can Duran, se utilizan ingredientes que pueden contener soja, lactosa y proteínas de leche. Controlamos las posibles contaminaciones cruzadas en nuestras líneas mediante la planificación de la fabricación y los programas de limpieza.)

Revisado y aprobado por Rble. Calidad (Documento válido sin firma)

Fecha: 15/02/2016

EMBOTITS ARTESANS CAN DURAN, S.A.U. C/Gurri, 2 08553 - Seva (Barcelona)

T. (34) 93 889 23 35 F. (34) 39 889 20 78 www.canduran.com comercial@canduran.com