



ALIMENTACIÓN

ESPAÑA  
40.067797/M  
CE

Mayo 2023

# FICHA DE PRODUCTO

**NOMBRE DE PRODUCTO: POTAJÍN (CHORIZO, MORCILLA Y TOCINO SALADO)**  
**CÓDIGO: 3002030007**

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	CHORIZO	MORCILLA	TOCINO
SALMONELLA: Ausencia / 25 g	<b>ANÁLISIS NUTRICIONAL POR 100G</b>	<b>ANÁLISIS NUTRICIONAL POR 100G</b>	<b>ANÁLISIS NUTRICIONAL POR 100G</b>
E. COLI: < 10 u.f.c. / g	VALOR ENERGÉTICO 323 kcal	VALOR ENERGÉTICO 266 kcal	VALOR ENERGÉTICO 426 kcal
m = 5 x 10 <sup>2</sup> u.f.c. / g	GRASA TOTAL 23,1 g	GRASA TOTAL 19,50 g	GRASA TOTAL 61 g
M = 5 x 10 <sup>3</sup> u.f.c. / g	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS 9,6 g	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS 8,45 g	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS 18 g
	HIDRATOS DE CARBONO 1,9 g	HIDRATOS DE CARBONO 16,88 g	HIDRATOS DE CARBONO 0,1 g
	PROTEÍNAS 27 g	PROTEÍNAS 5,68 g	PROTEÍNAS 12,40 g
	AZÚCARES 0,5 g	AZÚCARES 0,38 g	AZÚCARES < 0,05 g
	SAL 2,65 g	SAL 1,16 g	SAL 10,83 g

\* Conforme al Reglamento CE 2073/2005 modificado por el Reglamento CE 1441/2007.

LOGÍSTICA	PRESENTACIÓN: Envasado al vacío en paquetes de ± 300 g	
	EMPAQUETADO: 20 paquetes por caja.	
	EMBALAJE: 140 cajas por palet.	
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO	365 días.	
ALÉRGENOS	Sin alérgenos.  * Conforme al RE 1169/2011/CE	

Imagen sólo a efectos ilustrativos

INGREDIENTES	<p><b>Chorizo:</b> carne separada mecánicamente de cerdo, agua, fibra vegetal, almidón, proteína vegetal, sal, pimentón, especias, dextrina, azúcar, antioxidantes (E-301, E-331), aroma de humo, colorante (E-120).</p> <p><b>Morcilla:</b> cebolla, arroz, manteca, tocino de cerdo, sangre de cerdo, almidón, sal, especias, aroma de humo.</p> <p><b>Tocino:</b> tocino de cerdo, sal, conservador E-250.</p>
PROCESO DE ELABORACIÓN	<p><b>Chorizo:</b> se procede al amasado de los ingredientes ya acondicionados. Posteriormente se embuten en tripa natural de cerdo.</p> <p><b>Morcilla:</b> se procede al amasado de los ingredientes ya acondicionados. Posteriormente se embuten en tripa natural de vacuno y se someten a un proceso de cocción y posterior enfriamiento.</p> <p><b>Tocino salado:</b> se procede al salado de las piezas y su posterior troceado. Por último, se envasa al vacío una unidad de cada producto y se congela.</p>
CONDICIONES DE USO	Producto para cocinado previo a su consumo, a temperaturas superiores a 75°C. Descongelar antes de cocinar.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y MANIPULACIÓN	Conservar bajo congelación a temperatura ≤ -18°C. Mantenga el producto separado de los demás alimentos. Lave todos los utensilios, superficies y manos después de manipular el producto.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	Vehículo refrigerado a temperatura ≤ -18 °C. En correcto estado de limpieza y desinfección. Carga colocada adecuadamente. Sin presencia de parásitos/insectos ni polvo.

NO GMO	El producto suministrado entra en el ámbito de aplicación de las normativas de la Unión Europea, No. 1829/2003 y No. 1830/2003 sobre etiquetado y trazabilidad de los GMOs (organismos modificados genéticamente) y en base a este texto, puede declararse en consecuencia como: PRODUCTO LIBRE DE GMO.
--------	---

Última actualización:

No reservamos el derecho a cambiar las especificaciones técnicas sin previo aviso.

Fabricado por:

ES 10.23809/CU CE