ALIMENTACIÓN

ESPAÑA
40.067797/M
CE

Junio 2022

FICHA DE PRODUCTO

NOMBRE DE PRODUCTO: SALCHICHA COCIDA HOT DOG DE AVE 4 UDS.
CÓDIGO: 3001000037

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	
SALMONELA:	Ausencia / 25g
ESCHERICHIA COLI:	u.f.c./g
	m= 5 x 10^2 u.f.c./g
	M= 5 x 10^3 u.f.c./g

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

ANÁLISIS NUTRICIONAL	POR 100G
ENERGÍA:	243 Kcal
GRASA TOTAL:	20 g
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS:	5,4 g
HIDRATOS DE CARBONO:	3,5 g
PROTEÍNAS	12 g
AZÚCARES:	0,3 g
SAL:	2,5 g

LOGÍSTICA	PRESENTACIÓN: Bolsa de 4 uds. de 75 g al vacío.
	ENVASADO: 20 bolsas por caja.
	EMBALAJE: Palet con 140 cajas.
CADUCIDAD	365 días.
ALÉRGENOS	Contiene soja. Conforme al RE 1169/2011/CE

Imagen sólo a efectos ilustrativos

INGREDIENTES	Carne de pavo separada mecánicamente, agua, fécula de patata, fibra vegetal, proteína vegetal, proteína de soja, sal, dextrosa, estabilizadores (E450, E466, E412), aromas, potenciador del sabor (E621), antioxidante (E331), especias, conservador (E250), aroma de humo y colorante (E120).
CARACTERÍSTICAS	Producto cárnico cocido.
PROCESO DE ELABORACIÓN	Se procede al picado y amasado de los ingredientes. Posteriormente se embuten en tripa de plástico de la medida deseada y se procede a su cocción y posterior enfriamiento, se pelan y envasan en el formato deseado.
USO PREVISTO	Descongelar antes de consumir. Cocinar completamente antes de consumir.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Conservar bajo congelación a temperatura ≤ -18ºC (producto congelado). 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 ≤ -18ºC. En correcto estado de limpieza y desinfección. Carga colocada adecuadamente. Sin presencia de parásitos/insectos ni polvo.
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 GMO (organismos modificados genéticamente) y en base a este texto, puede declararse en consecuencia como: PRODUCTO LIBRE DE GMO.

Última actualización:
Nos reservamos el derecho a cambiar las especificaciones técnicas sin previo aviso.

Fabricado por: ES 10.23809/CU CE