





	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Código artículo: 351
	<b>LLONGANISSA DE PAVO</b>	Versión: 05 Fecha: 07/06/21
EMBUTIDOS PEDRAGOSA, S.A. C/Borges Blanques, 3. 08140-Caldes de Montbui. Barcelona TLF: 938.650.880. Información: www.pedragosa.net		ES 10.04086/B CE
		Categoría: EXTRA

<b>Proceso de elaboración</b>	Picado de las carnes. Incorporación de ingredientes y amasado. Embutido. Producto sometido a desecación.														
<b>Ingredientes</b>	Carne de pavo (86%) y grasa de pavo (9%), <b>lactosa</b> , proteínas de la <b>leche</b> , sal, aromas, dextrosa, antioxidantes (E-331iii, E-301), conservadores (E-262, E-250, E-252), especias, extractos vegetales y dextrina. Embutido en envoltura comestible de colágeno.														
<b>Información Nutricional (por 100 g)</b>	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Valor energético</td> <td style="text-align: right;">1577,2 KJ / 378,4 Kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td style="text-align: right;">24,8 g</td> </tr> <tr> <td>- de las cuales: Ácidos grasos saturados</td> <td style="text-align: right;">7,5 g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de Carbono</td> <td style="text-align: right;">1,0 g</td> </tr> <tr> <td>- de los cuales: Azúcares</td> <td style="text-align: right;">1,0 g</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td style="text-align: right;">37,8 g</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td style="text-align: right;">4,4 g</td> </tr> </table>	Valor energético	1577,2 KJ / 378,4 Kcal	Grasas	24,8 g	- de las cuales: Ácidos grasos saturados	7,5 g	Hidratos de Carbono	1,0 g	- de los cuales: Azúcares	1,0 g	Proteínas	37,8 g	Sal	4,4 g
Valor energético	1577,2 KJ / 378,4 Kcal														
Grasas	24,8 g														
- de las cuales: Ácidos grasos saturados	7,5 g														
Hidratos de Carbono	1,0 g														
- de los cuales: Azúcares	1,0 g														
Proteínas	37,8 g														
Sal	4,4 g														
<b>Características organolépticas</b>	Color: Característico del producto Olor: Característico del producto Sabor: Característico del producto Aspecto: Característico del producto Textura: Característico del producto														
<b>Análisis microbiológico</b>	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;"><u>Determinación</u></th> <th style="text-align: left;"><u>Valores máximos</u></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Enterobacteriaceae a 37°C</td> <td>&lt;200 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli (B-glucuronidasa +)</td> <td>&lt;100 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp</td> <td>ausencia/25g</td> </tr> <tr> <td>Shigella</td> <td>ausencia/25g</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus aureus</td> <td>&lt;100 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>ausencia/25g</td> </tr> </tbody> </table> <p>         · REGLAMENTO (CE) Nº 1441/2007 DE LA COMISIÓN de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.          · Criterios internos Embotits Pedragosa y recomendación CENAN.       </p>	<u>Determinación</u>	<u>Valores máximos</u>	Enterobacteriaceae a 37°C	<200 ufc/g	Escherichia coli (B-glucuronidasa +)	<100 ufc/g	Salmonella spp	ausencia/25g	Shigella	ausencia/25g	Staphylococcus aureus	<100 ufc/g	Listeria monocytogenes	ausencia/25g
<u>Determinación</u>	<u>Valores máximos</u>														
Enterobacteriaceae a 37°C	<200 ufc/g														
Escherichia coli (B-glucuronidasa +)	<100 ufc/g														
Salmonella spp	ausencia/25g														
Shigella	ausencia/25g														
Staphylococcus aureus	<100 ufc/g														
Listeria monocytogenes	ausencia/25g														
<b>Caducidad</b>	210 días														
<b>Información sobre alérgenos/OMG</b>	Alérgenos: Contiene derivados de leche (incluida la lactosa). Apto para celíacos (SIN GLUTEN)  OMG: Producto libre de OMG.														
<b>Condiciones de almacenamiento, distribución y transporte</b>	Mantener refrigerado en lugar fresco y seco. Transporte refrigerado. Temperatura entre 0° y 7°C.														
<b>Recomendaciones para el consumo</b>	Producto curado para consumir directamente a temperatura ambiente.														
<b>Código EAN 13</b>	8429111003519														

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Código artículo: 351
	<b>LLONGANISSA DE PAVO</b>	Versión: 05 Fecha: 07/06/21
EMBUTIDOS PEDRAGOSA, S.A. C/Borges Blanques, 3. 08140-Caldes de Montbui. Barcelona TLF: 938.650.880. Información: www.pedragosa.net		
		Categoría: EXTRA

<b>Presentación</b>	Peso aprox por unidad (g): 450 - 500 Medida (cm): 40 - 45
<b>Embalaje</b>	Tipo: Cajas de cartón Código caja: R-3 Dimensiones embalage (mm): 504x197x100 Tara embalage (g): 220
<b>Logística</b>	Unidades por caja: 4 Peso neto caja completa (kg): 1,800 - 2,000 Peso bruto caja completa (kg): 2,020 - 2,220 Tipo palet: Europeo (120x80x13 cm) Peso palet aprox (kg): 11 Cajas por capa: 7 Capas por palet: 10 Cajas por palet: 70 Peso por palet (kg), sin incluir peso del palet: 141 - 155 Altura total del palet, incluyendo palet (m): 1,15
<b>Legislación</b>	Este producto cumple con los requisitos de la legislación en vigor en la UE para alimentos e ingredientes de alimentos, así como la legislación específica aplicada a cada producto y con la regulación de etiquetado, trazabilidad, higiene, aditivos, criterios microbiológicos, contaminantes, OMG, alérgenos y transporte. Categoría extra.
<b>Fotografía</b>	

<b>Realizado por:</b> Resble. de I+D  Fecha: 07/06/21	<b>Revisado por:</b> Resble. de Calidad  Fecha: 07/06/21	<b>Aprobado por:</b> Director Gerente  Fecha: 07/06/21
---	--	--