

| | | |
|---|------------------------|--------------------------------|
|  | FICHA TÉCNICA | Código artículo: 512 |
| | CHORIZO DE PAVO | Versión: 03 Fecha: 16/10/20 |
| 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 |

| Proceso de elaboración | Picado de las carnes. Incorporación de ingredientes y amasado. Embutido. Producto sometido a desecación. | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|----------------------|------------------------|---------------------------|------------|--|------------|---------------------|--------------|---------------------------|--------------|-----------------------|------------|------------------------|--------------|
| Ingredientes | Carne de pavo (81%) y grasa de pavo (14%), lactosa , proteínas de la leche , sal, pimentón, aromas, dextrosa, especias, antioxidantes (E-331iii, E-301), conservadores (E-262, E-250, E-252), dextrina . Embutido en envoltura comestible de colágeno. | | | | | | | | | | | | | | |
| Información Nutricional (por 100 g) | <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 70%;">Valor energético</td> <td style="text-align: right;">1585,0 KJ / 380,5 Kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td style="text-align: right;">25,7 g</td> </tr> <tr> <td>- de las cuales: Ácidos grasos saturados</td> <td style="text-align: right;">5,9 g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de Carbono</td> <td style="text-align: right;">1,8 g</td> </tr> <tr> <td>- de los cuales: Azúcares</td> <td style="text-align: right;">1,8 g</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td style="text-align: right;">35,5 g</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td style="text-align: right;">4,2 g</td> </tr> </table> | Valor energético | 1585,0 KJ / 380,5 Kcal | Grasas | 25,7 g | - de las cuales: Ácidos grasos saturados | 5,9 g | Hidratos de Carbono | 1,8 g | - de los cuales: Azúcares | 1,8 g | Proteínas | 35,5 g | Sal | 4,2 g |
| Valor energético | 1585,0 KJ / 380,5 Kcal | | | | | | | | | | | | | | |
| Grasas | 25,7 g | | | | | | | | | | | | | | |
| - de las cuales: Ácidos grasos saturados | 5,9 g | | | | | | | | | | | | | | |
| Hidratos de Carbono | 1,8 g | | | | | | | | | | | | | | |
| - de los cuales: Azúcares | 1,8 g | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteínas | 35,5 g | | | | | | | | | | | | | | |
| Sal | 4,2 g | | | | | | | | | | | | | | |
| Características organolépticas | Color: Característico del producto Olor: Característico del producto Sabor: Característico del producto Aspecto: Característico del producto Textura: Característico del producto | | | | | | | | | | | | | | |
| Análisis microbiológico | <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><200 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli (B-glucuronidasa +)</td> <td><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><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.</p> <p>· 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 | | | | | | | | | | | | | | |
| Caducidad | 210 días | | | | | | | | | | | | | | |
| Información sobre alérgenos/OMG | Alérgenos: Contiene derivados de leche (incluida la lactosa). Apto para celíacos (SIN GLUTEN) OMG: Producto libre de OMG. | | | | | | | | | | | | | | |
| Condiciones de almacenamiento, distribución y transporte | Mantener refrigerado en lugar fresco y seco. Transporte refrigerado. Temperatura entre 0º y 7ºC. | | | | | | | | | | | | | | |
| Recomendaciones para el consumo | Producto curado para consumir directamente a temperatura ambiente. | | | | | | | | | | | | | | |
| Codigo EAN 13 | 8429111005124 | | | | | | | | | | | | | | |

| | | |
|---|------------------------|--------------------------------|
|  | FICHA TÉCNICA | Código artículo: 512 |
| | CHORIZO DE PAVO | Versión: 03 Fecha: 16/10/20 |
| 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 |
| | | Categoría: EXTRA |

| | |
|---------------------|---|
| Presentación | Peso aprox por unidad (g): 450 - 500 Medida (cm): 40 - 45 |
| Embalaje | Tipo: Cajas de cartón Código caja: R-3 Dimensiones embalage (mm): 504x197x100 Tara embalage (g): 220 |
| Logística | 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): 1,13 |
| Legislación | 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. |
| Fotografía |  |

| | | |
|---|--|--|
| Realizado por: Resble. de I+D  Fecha: 16/10/20 | Revisado por: Resble. de Calidad  Fecha: 16/10/20 | Aprobado por: Director Gerente  Fecha: 16/10/20 |
|---|--|--|