



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

**DERIVADOS CÁRNICOS NO
SOMETIDOS A TRATAMIENTO:
LONGANIZA ROJA**

Código: EP-PREP-07
Mayo 23
Edición: 03
Página 1 de 3

<p>DESCRIPCIÓN ARTÍCULO</p>	<p>Se define como LONGANIZA ROJA al derivado cárnico no sometido a tratamiento elaborado a base de tocino y magro de cerdo amasadas con especias naturales y diversos aditivos autorizados que le otorgan un color, sabor y aroma característico, embutida en tripa natural y conservada en frío.</p>																		
<p>INGREDIENTES ETIQUETADO</p>	<p>Longaniza fresca. Ingredientes: Magro y tocino de cerdo, agua, tripa natural de cordero, sal, pimentón, jarabe de glucosa, especias, dextrina, dextrosa, conservador (E-262), antioxidantes (E-331, E-301), aroma y colorante (E-120).</p>																		
<p>FOTO DEL ARTÍCULO</p>																			
<p>TAMAÑO</p>	<p>110 ± 10 mm</p>																		
<p>CALIBRE</p>	<p>Cordero 22/24</p>																		
<p>HILO</p>	<p>Blanco</p>																		
<p>TIPO DE TRIPA</p>	<p>Natural de cordero</p>																		
<p>PRESENTACIÓN</p>	<p>Envasado en atmósfera protectora termoformado</p>	<p>Plástico base</p>	<p>Amilén 170-150 Envasado con film de Poliamida / Polietileno</p>																
<p></p>		<p>Plástico tapa</p>	<p>Amilén 80-60 Envasado con film de Poliamida / Polietileno</p>																
<p></p>		<p>Gas de envasado</p>	<p>Supraform XFF 80 impreso Poliamida / Polietileno</p>																
<p></p>		<p>Cantidad/peso según pedido en bolsas de</p>	<p>58% O2 y 30% CO2</p>																
<p>VALORES NUTRICIONALES</p>	<table border="1"> <tr> <td>VALOR ENERGETICO en 100 g</td> <td>1418 KJ</td> </tr> <tr> <td></td> <td>343 Kcal</td> </tr> <tr> <td>GRASAS</td> <td>32 g</td> </tr> <tr> <td>DE LAS CUALES SATURADAS</td> <td>12 g</td> </tr> <tr> <td>HIDRATOS</td> <td>1.8 g</td> </tr> <tr> <td>DE LOS CUALES AZÚCARES</td> <td>0.5 g</td> </tr> <tr> <td>PROTEINAS</td> <td>11 g</td> </tr> <tr> <td>SAL</td> <td>2.4 g</td> </tr> </table>	VALOR ENERGETICO en 100 g	1418 KJ		343 Kcal	GRASAS	32 g	DE LAS CUALES SATURADAS	12 g	HIDRATOS	1.8 g	DE LOS CUALES AZÚCARES	0.5 g	PROTEINAS	11 g	SAL	2.4 g		
VALOR ENERGETICO en 100 g	1418 KJ																		
	343 Kcal																		
GRASAS	32 g																		
DE LAS CUALES SATURADAS	12 g																		
HIDRATOS	1.8 g																		
DE LOS CUALES AZÚCARES	0.5 g																		
PROTEINAS	11 g																		
SAL	2.4 g																		



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

**DERIVADOS CÁRNICOS NO
SOMETIDOS A TRATAMIENTO:
LONGANIZA ROJA**

Código: EP-PREP-07
Mayo 23
Edición: 03
Página 2 de 3

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	COLOR	Rojizo				
	AROMA Y SABOR	Características del producto				
	FORMA	Cilíndrica				
	TEXTURA	Consistencia blanda y lisa				
	ASPECTO	<ul style="list-style-type: none"> - Aspecto fresco. Ausencia de olores no característicos del producto fresco y de textura pegajosa o babosa. - Libres de suciedad y cuerpos extraños. - Sin coágulos de sangre, cartílagos, huesos, etc. - No provienen de materia prima excesivamente pálida, blanda ni exudativa (PSE) ni tampoco excesivamente oscura, firme ni seca (DFD). 				
CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS	Reglamento (CE) N° 2073/2005					
	MICROORGANISMOS		n	c	m (ufc/g)	M (ufc/g)
	E. coli		5	2	500	5000
	Salmonella		5	0	No detectado en 10 g	
CRITERIOS QUÍMICOS	<ul style="list-style-type: none"> - La matriz cárnica debe cumplir con los límites legales de residuos químicos por tratamientos farmacológicos, hormonales u otros como plaguicidas, según legislación vigente. - Ausencia de aditivos no autorizados o añadidos en mayor cantidad que la legislación vigente permite. 					
	Suma de dioxinas $\leq 1.0\text{pg/g}$ grasa Suma de dioxinas y PCBs $\leq 1.25\text{pg/g}$ grasa Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 $\leq 40\text{ng/g}$ grasa Reglamento (CE) n° 2023/915 E-120 ≤ 100 mg/Kg Reglamento (UE) n° 1333/2008 y sus modificaciones					
ALÉRGENOS / OGM	No contiene gluten ni demás alérgenos citados en Anexo V, RD 1245/2008 OGM: Producto libre de OGM.					
POBLACIÓN DESTINO	Producto apto para todos los consumidores en general salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes					
INSTRUCCIONES DE USO	Cocinado completo antes de su consumo					
INSTRUCCIONES ETIQUETADO	Cada producto va identificado con una etiqueta en cada cuelgo y otra igual en el exterior del envase, donde se especifica: nombre, razón social y N° RGSA, la denominación del producto y los ingredientes, alérgenos y valores nutricionales.					
	En la etiqueta se informa al consumidor que el producto debe tener un cocinado completo antes de su consumo, que se debe conservar entre 0-4°C y que está envasado en atmósfera protectora.					
	Puede incluir la mención de "SIN GLUTEN" y "SIN LACTOSA" y lleva el pictograma correspondiente.					

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
	DERIVADOS CÁRNICOS NO SOMETIDOS A TRATAMIENTO: LONGANIZA ROJA	Código: EP-PREP-07 Mayo 23 Edición: 03 Página 3 de 3

T^a ALMACENAMIENTO/ CONSERVACIÓN	0 – 4°C
VIDA ÚTIL	<ul style="list-style-type: none"> - Envasada en atmósfera protectora: 18 días a partir de la fecha de fabricación. - Sin envasar (a petición del cliente): 10 días a partir de la fecha de fabricación. <p style="text-align: center;">Siempre y cuando se respeten las condiciones de almacenamiento indicadas.</p>

<p>ado por: Esther Barrada Puchol Responsable de Calidad</p>  <p>Firma y fecha: 26/05/23</p>	<p>Revisado por: Amparo Jurado T. Calidad</p>  <p>Firma y fecha: 26/05/23</p>	<p>Aprobado por: Enrique Peris Responsable de Producción</p>  <p>Firma y fecha: 26/05/23</p>
---	---	---