

	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO	Código: EP-PREP-02 ENERO 2017
	DERIVADOS CÁRNICOS NO SOMETIDOS A TRATAMIENTO: LONGANIZA FRESCA	Edición: 6 Pág:1/3

1. DESCRIPCIÓN

Se define como **LONGANIZA FRESCA** al derivado cárnico no sometido a tratamiento a base de magro y tocino de cerdo picado y amasado con especias naturales y aditivos autorizados, entre ellos fibras vegetales. Finalmente embutida en tripa natural.

- **LONGANIZA FRESCA, - Ingredientes:** Magro y tocino de cerdo, agua, tripa natural de cordero, sal, almidón, especias, maltodextrina, conservante (SULFITO E-221), antioxidante (E-300), colorante (E-120), proteínas y fibras vegetales y almidón.

2. CRITERIOS ORGANOLÉPTICOS


- Consistencia blanda, forma cilíndrica y lisa de color
- 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, cartilagos, huesos, etc.
- No provienen de materia prima excesivamente pálida, blanda ni exudativa (PSE) ni tampoco excesivamente oscura, firme ni seca (DFD).

3. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

PARÁMETROS	RESULTADOS		
	Satisfactorio	Aceptable	Insatisfactorio
<i>Escherichia coli</i> (5 muestras)	Todas las muestras son: < 5.0 · 10 ²	Un máximo de 2 muestras de cada lote están entre: 5.0 10 ² -5.0 10 ³ El resto < 5.0 · 10 ²	Uno o varios valores son: >5.0 10 ³
<i>Salmonella spp.</i> (5 muestras)	Ausencia / 10 g (5 muestras)		

4. CRITERIOS QUÍMICOS

- PH \approx 5.75
- Actividad de agua \approx 0.945
- Sulfitos < 450 mg/Kg. SO₂
- Materia prima que cumpla los límites legislados de los siguientes parámetros: Griseofulvina, Ivermectina, Bacitracina, Tetraciclinas, Sulfonamidas, Beta lactámicos, Hormonas (hexestrol, dietilbestrol, dienestrol, nandrolona, noretisferona, trembolona), Multiresidual de plaguicidas, Inhibidores del desarrollo microbiano, Dioxinas y PCB's similares a dioxinas, Plomo, Cadmio, Benzo (a) pireno
- Ausencia de aditivos no autorizados o añadidos en mayor cantidad que la legislación vigente permite.

	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO	Código: EP-PREP-02 ENERO 2017
	DERIVADOS CÁRNICOS NO SOMETIDOS A TRATAMIENTO: LONGANIZA FRESCA	Edición: 6 Pág:2/3

5. VALORES NUTRICIONALES

VALOR ENERGETICO en 100 g.	792 KJ
	191 Kcal
GRASAS	15 g
SATURADAS	5.9 g
HIDRATOS	2,1 g
AZÚCARES	1,1 g
PROTEINAS	11 g
SAL	2.2 g

6. PRESENTACIÓN

La presentación habitual de la longaniza fresca es embutida en tripa de cordero la normal y de cerdo la mini, atada y envasada en atmósfera modificada

7. ESPECIFICACIONES DE ETIQUETADO

- Ingredientes añadidos susceptibles de causar alergias o intolerancias alimentarias: sulfitos
- Se menciona el "SIN GLUTEN" y lleva el pictograma correspondiente.
- Contiene la tabla de valores nutricionales

8. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Mantener entre 0 y 4°C.

9. VIDA ÚTIL

- Longaniza fresca envasada en atmósfera modificada: 21 días a partir de la fecha de fabricación.
- Siempre y cuando se respeten las condiciones de almacenamiento indicadas

10. INSTRUCCIONES DE LA ETIQUETA. ENVASADO/EMBALAJE.

- Cada producto va identificado con una etiqueta en cada cuelgo (si lo hay) y otra igual en el exterior del envase, donde se especifica: nombre, razón social y N° RGSA, la denominación del producto y los ingredientes y alérgenos
- 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 se esta envasado en atmósfera modificada.

	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO DERIVADOS CÁRNICOS NO SOMETIDOS A TRATAMIENTO: LONGANIZA FRESCA	Código: EP-PREP-02 ENERO 2017 Edición: 6 Pág:3/3
--	--	---

I 1. DETERMINACIÓN DEL USO/POBLACIÓN DESTINO

- Todos los productos de la presente especificación han de someterse a un cocinado completo (asado, frito o a la parrilla) antes de su consumo.
- Población destino de los productos de la presente especificación: población en general, excepto personas con intolerancia a los sulfitos.

I 2. LEGISLACIÓN APLICABLE MAS RELEVANTE

- Reglamento (CE) N° 853/2004 y sus modificaciones, sobre la higiene de los alimentos de origen animal.
- Reglamento 2073/2005 y sus modificaciones, sobre criterios microbiológicos.
- Reglamento 1881/2006 y sus modificaciones, sobre contaminantes, nitratos, dioxinas y PCB's
- Reglamento (CE) N° 1333/2008 y sus modificaciones, sobre aditivos alimentarios.
- Reglamento (UE) N° 1169/2011, sobre etiquetado.
- Real Decreto 474/2014, sobre la Norma de Calidad de Derivados Cárnicos.