

<p>DESCRIPCIÓN ARTÍCULO</p>	<p>Se define como LONGANIZA MAGRO FRESCA 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 (excepto la pasta de longaniza, que es tripa artificial) y conservada en frío.</p>			
<p>INGREDIENTES ETIQUETADO</p>	<p>- LONGANIZA MAGRO FRESCA, Ingredientes: Carne de cerdo (77%), agua, tripa natural de cordero, sal, azúcares (maltodextrina, dextrosa), especias, conservador (SULFITO E-221), antioxidante (E-300) y colorante (E-120).</p> <p>- LONGANIZA MINI MAGRO FRESCA, Ingredientes: Carne de cerdo (77%), agua, tripa natural de cerdo, sal, azúcares (maltodextrina, dextrosa), especias, conservador (SULFITO E-221), antioxidante (E-300) y colorante (E-120).</p> <p>- PASTA DE LONGANIZA MAGRO FRESCA, Ingredientes: Carne de cerdo (77%), agua, tripa artificial, sal, azúcares (maltodextrina, dextrosa), especias, conservador (SULFITO E-221), antioxidante (E-300) y colorante (E-120).</p> <p>- LONGANIZA MAGRO FRESCA LLAVORETES, Ingredientes: Carne de cerdo (77%), agua, tripa natural de cordero, sal, maltodextrina, especias, dextrosa, conservador (SULFITO E-221), antioxidante (E-300) y aroma natural.</p>			
<p>FOTO DEL ARTÍCULO</p>				
<p>TAMAÑO</p>	<p>120 ± 10 mm</p>	<p>45 ± 10 mm</p>	<p>-</p>	<p>120 ± 10 mm</p>
<p>CALIBRE</p>	<p>22/25-22/24 ± 2 mm</p>	<p>Cerdo 33/35 Cerdo 34/36</p>	<p>-</p>	<p>Cordero 22 o 22/24</p>
<p>HILO</p>	<p>Blanco</p>			
<p>TIPO DE TRIPA</p>	<p>Natural de cordero /natural de cerdo (longaniza magro mini)/NALOSHAPE 150 /MULTIBAR 150 (pasta longaniza)</p>			

PRESENTACIÓN	A granel	<ul style="list-style-type: none"> - Cantidad o peso según pedido Longaniza de magro fresca normal y mini sin envasar introducidas en bolsas cerradas - Tipo ensaimada, solo atada al principio y al final de la tripa, introducida en bolsas cerradas Cantidad o peso según pedido - Mas gruesa, embutida en tripa de cerdo en lugar de cordero, introducidas en bolsas cerradas Cantidad o peso según pedido <p>La pasta de longaniza va en cajas blancas</p>				
	Envasado en atmósfera protectora termoformado	Plástico base	Amilén 170-150 Envasado con film de Poliamida / Polietileno			
		Plástico tapa	Amilén 80-60 Envasado con film de Poliamida / Polietileno	Supraform XFF 80 impreso Poliamida / Polietileno		
		Gas de envasado	58% O2 y 30% CO2			
		Cantidad/peso según pedido en bolsas de	Aprox. 2.500-2.750 Kg peso variable			
VALORES NUTRICIONALES	VALOR ENERGETICO en 100 g LONGANIZA MAGRO	912 KJ	220 Kcal	VALOR ENERGETICO en 100 g LONGANIZA LLAVORETES	877 KJ	211 Kcal
	GRASAS	18 g		GRASAS	16 g	
	DE LAS CUALES SATURADAS	6.6 g		DE LAS CUALES SATURADAS	5.9 g	
	HIDRATOS DE CARBONO	0.7 g		HIDRATOS DE CARBONO	1.9 g	
	DE LOS CUALES AZÚCARES	0.6 g		DE LOS CUALES AZÚCARES	1.0 g	
	PROTEÍNAS	14 g		PROTEÍNAS	15 g	
	SAL	2.0 g		SAL	2.2 g	
	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	COLOR	Rosado (longaniza magro) / blanco rosado (longaniza llavorettes)			
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	<p>- La matriz cárnica debe cumplir con los límites legales de residuos químicos por tratamientos farmacológicos, hormonales u otros como plaguicidas, según legislación vigente</p> <p>- Ausencia de aditivos no autorizados o añadidos en mayor cantidad que la legislación vigente permite.</p> <p>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</p> <p style="text-align: center;">Reglamento (CE) n°2023/915</p> <p style="text-align: center;">E-120 ≤ 100 mg/Kg E-221 ≤ 450 mg/Kg</p> <p style="text-align: center;">Reglamento (UE) n° 1333/2008 y sus modificaciones</p>					
ALÉRGENOS / OGM	<p style="text-align: center;">Alérgenos: Contiene SULFITOS</p> <p style="text-align: center;">No contiene gluten ni demás alérgenos citados en Anexo V, RD 1245/2008</p> <p style="text-align: center;">OGM: Producto libre de OGM.</p>					
POBLACIÓN DESTINO	Producto apto para todos los consumidores en general salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes (sulfitos)					
INSTRUCCIONES DE USO	Cocinado completo antes de su consumo					
INSTRUCCIONES ETIQUETADO	<p>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.</p> <p>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 si está envasado en atmósfera protectora.</p> <p>Puede incluir la mención de "SIN GLUTEN" y "SIN LACTOSA" y llevar el pictograma correspondiente.</p>					
Tª ALMACENAMIENTO/ CONSERVACIÓN	0 – 4°C					
CONDICIONES TRANSPORTE	0 – 4°C					
VIDA ÚTIL	<ul style="list-style-type: none"> - Longanizas frescas 21 días desde la fecha de fabricación. - Pasta de longaniza magro fresca 10 días desde la fecha de fabricación. <p style="text-align: center;">Siempre y cuando se respeten las condiciones de almacenamiento indicadas</p>					

Preparado por:
Esther Barrada
Responsable de Calidad



EMBUTIDOS LA COPE, S.A.
A - 98819287
(Torrent)VALENCIA

Revisado por:
Amparo Jurado
Técnico de Calidad



EMBUTIDOS LA COPE, S.A.
A - 98819287
(Torrent)VALENCIA

Aprobado por:
Roberto Taberner
Director de Producción



EMBUTIDOS LA COPE, S.A.
A - 98819287
(Torrent)VALENCIA

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
	DERIVADOS CÁRNICOS NO SOMETIDOS A TRATAMIENTO: LONGANIZAS MAGRO FRESCAS	Código: EP-PREP-01 Abril 24 Edición: 04 Página 4 de 4

Firma y fecha: 29/04/24

Firma y fecha: 29/04/24

Firma y fecha: 29/04/24