	<b>SISTEMA APPCC</b>	SIS.01.FIC.02
		Rev.07
	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO</b>	Fecha última modificación: 30/09/2016



**PRODUCTO: LONGANIZA ROJA DE POLLO**

**INGREDIENTES:** carne de pollo (66%), tocino de cerdo, agua, carne de pavo, tripa de cordero, sal, pimentón, fécula de patata, dextrosa, especias, conservador (metabisulfito potásico E-224 y sulfito sódico E-221), antioxidantes (ascorbato sódico E-301 y citrato sódico E-331) y colorante (carmin de cochinilla E-120).



**PRESENTACIONES:**

ENVASE	FORMATO	FORMA DE ENVASADO	UNIDADES	PESO ENVASE	UNIDS/ EMBALAJE	EMBALAJE	PALÉ
Bandeja PET-PE-N (NEGRA BIPACK) 316X262X80mm	BANDEJA GRANDE (BG)	Atmósfera protectora	-	Variable +/- 2Kg	4	Caja plástica (60x40x20cm)	4 Cajas de base x 9 alturas máximo, 36 cajas máximo)
Bandeja PET-PE-AMO (AMARILLA) 250X180X30mm	BANDEJA PEQUEÑA (BP)	Atmósfera protectora	-	Variable +/- 500gr	12		

**CARACTERÍSTICAS:**

**1.Físico-químicas:** Ausencia de materias extrañas. Color y olor característicos del producto. pH: 5,5-6,5 y Aw: 0,9-0,95.

**2.Microbiológicas:** según la Legislación vigente, Reglamento (CE) 2073/2005, y sus modificaciones:


*Salmonella* = Ausencia/ 25 gr (n= 5 c= 0)

*E. coli* < 500 – 5000 ufc/gr (n= 5 c= 2)

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL:**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 gr		
VALOR ENERGÉTICO	157/656,9	kcal/Kj
GRASA	9	g
DE LOS CUALES SATURADAS	9	g
HIDRATOS DE CARBONO	2,2	g
DE LOS CUALES AZÚCARES	1,7	g
PROTEÍNAS	17	g
SAL	1,4	g

Realizado por la Responsable de Calidad: M <sup>ª</sup> Elena Regaño Tajahuerce	Revisado por el Gerente: Andrés Segura Marín
--	---

	<b>SISTEMA APPCC</b>	SIS.01.FIC.02
		Rev.07
	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO</b>	Fecha última modificación: 30/09/2016

**ETIQUETADO:** Según legislación vigente: Razón social, dirección, RGS, nombre del producto, ingredientes, lote, fecha de caducidad, peso, condiciones de conservación y utilización. Código de barras.

**USO ESPERADO:** Consumir tras un cocinado completo.

**LOTE:** nº asignado en función de la producción.

**VIDA UTIL: Fecha de caducidad:** día, mes y año.


La caducidad del producto es de 18 días envasado en atmósfera protectora.

**ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:**

Temperatura de almacenamiento entre 0-4 °C.

Temperatura de transporte entre 0-4 °C.

<b>Realizado por la Responsable de Calidad:</b> M <sup>ª</sup> Elena Regaño Tajahuerce	<b>Revisado por el Gerente:</b> Andrés Segura Marín
---	--

	<b>SISTEMA APPCC</b>	SIS.01.FIC.02
		Rev.07
	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO</b>	Fecha última modificación: 30/09/2016

**ALÉRGENOS:**

	Presente como ingrediente	Posible contaminación cruzada en la planta
<i>Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados,</i>	NO	NO
<i>Crustáceos y productos a base de crustáceos</i>	NO	NO
<i>Huevos y productos a base de huevo.</i>	NO	NO
<i>Pescado y productos a base de pescado</i>	NO	NO
<i>Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.</i>	NO	NO
<i>Soja y productos a base de soja</i>	NO	NO
<i>Leche y sus derivados (incluida la lactosa)</i>	NO	NO
<i>Frutos de cáscara, es decir: almendras (Amygdalus communisL.), avellanas (Corylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas [Carya illinoensis(Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (Bertholletia excelsa), alféncigos (Pistacia vera), nueces macadamia o nueces de Australia (Macadamia ternifolia) y productos derivados</i>	NO	NO
<i>Apio y productos derivados.</i>	NO	NO
<i>Mostaza y productos derivados.</i>	NO	NO
<i>Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo</i>	NO	NO
<i>Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO<sub>2</sub> total, para los productos listos para el consumo o reconstituídos conforme a las instrucciones del fabricante</i>	SI	-
<i>Altramuces y productos a base de altramuces</i>	NO	NO
<i>Moluscos y productos a base de moluscos</i>	NO	NO

**CERTIFICADO DE AUSENCIA DE OGM'S:** IBEROELABORADOS S.L. certifica que el producto de la presente ficha no es un Organismos Genéticamente Modificado y no contiene OGM'S, según los Reglamentos (CE) nº 1829/2003 y (CE) nº 1830/2003.

<b>Realizado por la Responsable de Calidad:</b> M <sup>a</sup> Elena Regaño Tajahuerce	<b>Revisado por el Gerente:</b> Andrés Segura Marín
---	--