



## LLONGANISSA DE PAGÈS 250g AL VACÍO

EDICIÓN: 1

R1.Pro8.S.04

FECHA: 10/12/09

Pág. 1 de 2

|                     |                                                    |
|---------------------|----------------------------------------------------|
| DENOMINACIÓN        | LLONGANISSA DE PAGÈS 250g AL VACÍO                 |
| MARCA               | PIRÓN                                              |
| CÓDIGO              | 11120                                              |
| REGISTRO SANITARIO  | 10.01924/B                                         |
| CATEGORIA COMERCIAL | EXTRA                                              |
| FORMATO             | VELA ( Sección no cilíndrica, irregular, plegada). |
| PESO NETO           | 250g                                               |

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Normas oficiales de calidad. BOE nº70 de 21 de marzo de 1980

|                          | CARACTERÍSTICAS                                                                                                                    | TOLERANCIA                                                                                           |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| TEXTURA I ASPECTE EXTERN | Consistencia firme y compacta al tacto, forma cilíndrica más o menos regular, con pliegues y surcos, aspecto rugoso en el exterior | Análisis sensorial<br>Producto sujeto a desecación                                                   |
| APARIENCIA, COLOR        | Corte homogéneo, liso y bien ligado, sin colorantes anormales y con la diferenciación neta entre fragmentos de carne y grasa       | 5,90<pH<6,80<br>Análisis sensorial                                                                   |
| OLOR Y SABOR             | Característicos del curado                                                                                                         | Período mínimo secado: 4 sem.<br>Período máximo secado: 6 sem.<br>5,90<pH<6,80<br>Análisis sensorial |

### INFORMACIÓN ETIQUETADO: INGREDIENTES

Paleta y magros de cerdo, sal, lactosa, vino, estabilizante (E-420i), proteínas de la leche, dextrina, pimienta, potenciador del sabor (E-621), antioxidante (Eritorbato sódico), conservador (E-250, E-252) y colorante (cochinilla).

Exento de gluten. Este producto contiene derivados de la leche (incluida la lactosa) y sulfitos, y puede contener trazas de

### DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y las directivas 2003/89/CE del Parlamento Europeo y del consejo que modifica la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del consejo que modifica la Directiva 2000/13/CE en lo que respecta a la indicación de los ingredientes presentes en los productos alimenticios

|                                                         | AÑADIDOS | CONT. CRUZADA |                                                                                                    | AÑADIDOS | CONT. CRUZADA |
|---------------------------------------------------------|----------|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------|
| LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA)             | X        |               | PESCADO Y PRODUCTOS A BASE DE PESCADO                                                              |          |               |
| CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN                           |          |               | APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS                                                                         |          |               |
| FRUTOS DE CÁSCARA                                       |          |               | DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS EN CONCENTRACIONES SUPERIORES a 10mg/Kg o 10mg/L expresado como a SO2 | X        |               |
| SOJA Y PRODUCTOS DERIVADOS                              |          | X             | CRUSTÁCEOS Y PRODUCTOS A BASE DE CRUSTÁCEOS                                                        |          |               |
| GRANOS DE SÉSAMO Y PRODUCTOS A BASE DE GRANOS DE SÉSAMO |          |               | MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS                                                                      |          |               |
| HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO                      |          |               | ALTRAMUCES Y PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMUCES                                                        |          |               |
| CACAHUETES Y PRODUCTOS A BASE DE CACAHUETES             |          |               | MOLUSCOS Y PRODUCTOS A BASE DE MOLUSCOS                                                            |          |               |

### ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OGM)

No contiene Organismos Modificados Genéticamente (OGM)

**VALOR NUTRICIONAL Y ENERGÉTICO DEL PRODUCTO por 100g**

RD 1669/2009, de 6 de noviembre. Norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios.

| NUTRIENTES        | UNIDAD | CANTIDAD |
|-------------------|--------|----------|
| V. ENERGÉTICO     | Kcal   | 345      |
| V. ENERGÉTICO     | KJ     | 1440     |
| PROTEÍNAS         | g      | 35       |
| H. DE CARBONO     | g      | 4        |
| Azúcares          | g      | 3        |
| FIBRA ALIMENTARIA | g      | <1       |

| NUTRIENTES      | UNIDAD | CANTIDAD |
|-----------------|--------|----------|
| GRASA           | g      | 21       |
| saturadas       | g      | 7,8      |
| Monosaturadas   | g      | 10,5     |
| Poliinsaturadas | g      | 2,7      |
| SODIO           | g      | 1,86     |

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

Normas oficiales de calidad. BOE nº70 de 21 de marzo de 1980

|                                          | VALOR NORMAL Y TOLERANCIA (%) |
|------------------------------------------|-------------------------------|
| HUMEDAD                                  | 40 Máximo                     |
| PROTEÍNA TOTAL                           | 30 Mínimo *                   |
| HIDROXIPROLINA                           | 0,6 Máximo *                  |
| GRASA                                    | 57 Máximo *                   |
| HIDRATOS DE CARBONO TOTALES (Glucosa)    | 9 Máximo *                    |
| HIDRATOS DE CARBONO INSOLUBLES (Glucosa) | 2 Máximo *                    |
| FOSFATOS AÑADIDOS (Como P2O5)            | <5.000 ppm.                   |
| NITRITO SODICO (Residual)                | <50 ppm.                      |
| NITRATO SODICO (Residual)                | <250 ppm.                     |
| ÁCIDO ASCÓRBICO (Residual)               | <300 ppm.                     |
| a <sub>w</sub>                           | ≤0,92                         |
| pH                                       | 6,35 ± 0,45                   |

\*Valores analíticos expresados Sobre Sustancia Seca

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Normas oficiales de calidad. BOE nº70 de 21 de marzo de 1980

| PARÁMETRO DE CONTROL                     | TOLERANCIA                             | MÉTODO DE ANÁLISIS                                       |
|------------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| <i>E. coli</i> β-glucoronidasa positiva  | <100 ufc/g                             | ISO 16649:2001 o método equivalente validado             |
| <i>Salmonella</i> *                      | Ausencia en 25g                        | ISO 6579:2002 o método equivalente validado              |
| <i>Estafilococos coagulasa positivos</i> | <100 ufc/g                             | ISO 6888-1:1999 o método equivalente validado            |
| Anaerobios sulfito reductores            | <100 ufc/g                             | ISO 15213:2003 o método equivalente validado             |
| <i>Listeria monocytogenes</i> *          | <100 ufc/g                             | ISO 11290-2:1998 / A1:2004 o método equivalente validado |
| <i>Lactobacillus</i>                     | 10 <sup>6</sup> -10 <sup>9</sup> ufc/g | ISO 15214:1998 o método equivalente validado             |

**CONDICIONES DE CONSERVACIÓN**

En almacén: Conservar entre 0-5°C( T° INTERIOR )

En punto de venta: Conservar entre 0-8°C. Abrir 10 minutos antes de servir para obtener pleno sabor y aroma.

**CONSUMO PREFERENTE y LOTE**

" Consumir preferentemente ante del " día/mes/año 6 meses ( 183 días )

" Lote ": 08.06 = Número de partida ( correlativo ) + número de Sub-partida

" Consumir preferentemente ante del " día/mes/año 6 meses ( 183 días )

**CARACTERÍSTICAS ENVASADO**

Pieza envasada al vacío con etiqueta adhesiva.

Las frases de consumo preferente y lote están impresas en la etiqueta adherida

**CARACTERÍSTICAS EMBALAJE**

Caja de cartón etiquetada con Código DUN 14 ( ETIQUETA DE EXPEDICIÓN )

Caja de cartón perforada y etiquetada con Código GTIN 128 ( ETIQUETA DE EXPEDICIÓN )

**CONDICIONES DE USO**

Apto para todo tipo de consumidores excepto personas sensibles a los alérgenos siguientes: derivados de la leche (incluida la lactosa), sulfitos y proteína de soja.

Aprobado por: Imma Mercader - Dtor. Técnico

Fecha: 25/02/2014