



LLONGANISSA DE PAGES 500 g PIMIENTA

EDICIÓN: 1

R1.Pro8.S.04

FECHA: 10/12/09

Pág. 1 de 2

DENOMINACIÓN	LLONGANISSA DE PAGES 500 g PIMIENTA
MARCA	PIRÓN
CÓDIGO	10802
REGISTRO SANITARIO	10.01924/B
CATEGORIA COMERCIAL	EXTRA
FORMATO	VELA (Sección no cilíndrica, irregular, plegada). Calibre 45-50 / Largo 36-39cm, ancho 45-50mm, alto 35-40mm
PESO NETO	450-500 g aprox.

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 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 Análisis sensorial
OLOR Y SABOR	Característicos del curado	Período mínimo secado: 4 sem. Período máximo secado: 6 sem. 5,90<pH<6,80 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).

Recubrimiento exterior: pimienta 5%.

Se recomienda separar el recubrimiento decorativo antes de consumir el producto.

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

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

	ANADIDOS	CONT. CRUZADA		ANADIDOS	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
Monoinsaturadas	g	10,5
Polinsaturadas	g	2,7
SODIO	g	1,86

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Nomas 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 _w	≤0,92
pH	6,35 ± 0,45

*Valores analíticos expresados Sobre Sustancia Seca

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Nomas 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 ⁶ -10 ⁹ ufc/g	ISO 15214:1998 o método equivalente validado

CONDICIONES DE CONSERVACIÓNEn almacén: Conservar entre 0-5°C(T^o INTERIOR) y HR 75-85%. Mantener stocks en un plazo de 15 días máximo que implique conservar el producto bloqueado dentro de su envase de transporte. En punto de venta: " Mantener en lugar fresco y seco por debajo de 15°C"**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

CARACTERÍSTICAS ENVASADO

Piezas sin envase con etiqueta adhesiva en faja (60 mm ancho x 163 mm alto) color marrón - 6 tintas-.

Las frases de consumo preferente y lote están impresas en ella.

CARACTERÍSTICAS EMBALAJE

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

Las frases de consumo preferente y lote están impresas en ella.

CONDICIONES DE USO

Apto para todo tipo de consumidores excepto personas sensibles a los alergenicos siguientes: derivados de la leche (incluida la lactosa), sulfitos y proteína de soja. Se recomienda separar el recubrimiento decorativo de pimienta antes de consumir el producto.

Aprobado por: Imma Mercader - Dtor. Técnico

Fecha: 24/02/2014