

<b>Descripción</b> LONGANIZA PAYÉS 350g	
<b>Código</b> P1000237	
<b>Ingredientes:</b> carne y grasa de cerdo, <u>Leche desnatada en polvo</u> , sal, especias, antioxidante (E-301), conservadores (E-250, E-252)	
Envoltura artificial comestible de colágeno.	
<b>Valores nutricionales (valores aproximados por 100g)</b>	
<b>Valor Energético</b>	1461kJ \ 351kcal
<b>Grasas</b>	24g
<b>de las cuales saturadas</b>	8.2g
<b>Hidratos de carbono</b>	3.7g
<b>de las cuales azúcares</b>	3.7g
<b>Proteínas</b>	30g
<b>Sal</b>	3.6g
	
<b><u>Características físico-químicas</u></b> Normativa R.D 474/2014	<b><u>Criterios microbiológicos</u></b>
<b>Grasas</b> <= 57 g/100 s.s.s.	<b>E. coli</b> < 100 ufc / g
<b>Hidratos de Carbono</b> <=9 g/100 s.s.s.	<b>Staphylococcus coagulasa +</b> < 100 ufc / g
<b>Proteínas Totales</b> >= 30 g / 100 s.s.s.	<b>Salmonella</b> Ausencia/25 g
<b>Relación Colágeno / Proteína (%)</b> <= 16 %	<b>Anaerobios sulfitorreductores</b> < 100 ufc / g
<b>Proteínas Añadidas</b> <= 1 g/100 s.s.s.	<b>Listeria monocytogenes</b> < 100 ufc / g
<b>Aw</b> <0,92	
<b>pH</b> <6,5	
<b><u>Tipo de Conservación</u></b>	<b><u>Características Organolépticas</u></b>
<b>Tipo Envasado</b> Gas	<b>Olor:</b>
<b>Consumo Preferente</b> 120 días	<b>Sabor:</b>
<b>Tipo de Conservación</b> Mantener entre 0-7°C	<b>Color:</b>
	<b>Textura:</b>
Los productos elaborados por Embutidos Collell no contienen derivados de Organismos Modificados Genéticamente (OMG)(RD 1829/2003)	
<b><u>Tipo de Uso</u></b> Consumo directo para toda la población, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes	
Envasado en atmósfera protectora.	

### Logística

<b>Peso Pieza (kg)</b>	0.35 KG
<b>Peso caja (kg)</b>	4.2 KG
<b>Unidades por caja (un)</b>	12
<b>Cajas por piso</b>	8
<b>Número de pisos</b>	8

### Alérgenos (1)

	Contiene	Puede contener trazas (2)
Leches y sus derivados (incluida la lactosa)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Huevos y productos a base de huevo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pescado y productos a base de pescado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cacahuets y productos a base de cacahuets	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soja y productos a base de soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Moluscos y productos a base de moluscos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Frutos de cáscara y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Granos de sésamo y sus derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Apio y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dióxido de azufre y sulfitos > 10mg/Kg de SO <sub>2</sub>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mostaza y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crustáceos y productos a base de crustáceos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Altramuces y productos a base de altramuces	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cereales que contengan gluten y sus derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

(1) Para rellenar el siguiente cuadro se ha tenido en cuenta el Reglamento n° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo del 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. (2) 'X' indica que no es posible evitar presencia en el producto. Es decir, cuando existe el peligro de contaminación cruzada en las instalaciones.

**COSTA BRAVA MEDITERRANEAN FOODS SLU**

C/ Avellana nº 11  
17178 Les Preses (Girona)

Tel: +34 972 694 717  
www.costabravafoods.com