

**FICHA TÉCNICA**Fecha ficha:  
18/12/2024

LONGANIZA BLANCA

Ed.03

PROVEEDOR: HERBAHER CÁRNICAS, S.L.

Página 1 de 3

**1.- Identificación del fabricante**

Nombre: **HERBAHER CÁRNICAS, S.L.**  
Domicilio Social: **Pol. Ind. El Arreaque  
C/3 - Parc. 2 – Mnz. 12**  
Actividad: **Fabricante de embutidos**  
Registro Sanitario: **ES 10.08113/MU**  
Teléfono: **968 002 331**  
e-mail: **info@debandera.com**  
Web: **www.debandera.com**  
Responsable: **MATEO BAÑOS HERNÁNDEZ**  
Responsable de calidad: **ANA BELÉN GREGORIO PÉREZ**  
Responsable I+D: **JOSÉ MARÍA BAÑOS HERNÁNDEZ**

**2.- Producto terminado**Denominación del producto:  
LONGANIZA BLANCAClasificación legal:  
PREPARADO CÁRNICO**Lista de ingredientes (remarcar alérgenos en negrita):**

Carne de cerdo, agua, sal, almidón, dextrosa, fibra vegetal, dextrina, especias naturales, conservador **E-224 (sulfitos)**, antioxidantes (E-301 y E331), colorante (E-120) y proteína de cerdo.  
Embutido en tripa de cordero.

**Modo de empleo / Consejos de utilización:**

A la plancha, para barbacoa / cocinar antes de consumir

**Población destino:**

Población general excepto consumidores con alergia a sulfitos

**Condiciones especiales de conservación:** 0 y 4° C**Declaración de alérgenos (Reglamento 1169/2011)**

	Presencia en el producto	Presencia en la línea de producción
CEREALES CON GLUTEN y productos derivados (salvo excepciones)	NO	NO
CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos	NO	NO
HUEVOS y productos a base de huevos	NO	NO
PESCADO y productos a base de pescado (salvo excepciones)	NO	NO
CACAHUTES y productos a base de cacahuete	NO	NO
SOJA y productos a base de soja (salvo excepciones)	NO	NO
LECHE y sus derivados (salvo excepciones)	NO	NO
FRUTOS SE CÁSCARA	NO	NO
APIO y productos derivados	NO	NO
MOSTAZA y productos derivados	NO	NO
GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo	NO	NO
DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10 ppm	<b>SÍ</b>	<b>SÍ</b>
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces	NO	NO
MOLUSCOS y productos a base de moluscos	NO	NO

**Presencia de Organismos Modificados Genéticamente: Reglamento 1829/2003:**

NO

**Características microbiológicas: Según Reglamento 2073/2005 y posteriores modificaciones****SALMONELLA** No detectado /10 g**E.COLI** <5000 (5 x 10<sup>3</sup>) ufc/g**Características organolépticas:**

- **Color:** rojo característico del producto.
- **Sabor:** característico del producto.
- **Aroma:** a especias
- **Textura:** suave

**FICHA TÉCNICA**Fecha ficha:  
18/12/2024

LONGANIZA BLANCA

Ed.03

PROVEEDOR: HERBAHER CÁRNICAS, S.L.

Página 2 de 3

**Información Nutricional:**

	Valores por 100 g
Valor energético (kJ/Kcal)	741 / 178
Grasas (g)	12.0
De las cuales saturadas (g)	5.0
Hidratos de carbono (g)	3.0
De los cuales azúcares (g)	0
Proteínas (g)	14.0
Sal (g)	2.0

**3.- Material de envasado****Listado de material de envase por unidad de venta (descripción)**

- Bobina 470X1600 M25 Tapa Y Bobina 470X170 M500 Base
- Bandeja PET/PE (H80) y FILM TERM/ANTIV. (PE-430)

Envasado en atmosfera modificada

**4.- Caducidad y Trazabilidad****Vida total del producto:**

25 días desde fecha fabricación

**Código de identificación de la fecha de caducidad (ejemplo):**

13/01/24

**Código de identificación del lote (ejemplo):**

2024011302

**Conservación del producto una vez abierto:**

0 a 4° C

**Durabilidad del producto una vez abierto:**

3 días

**Sistema de trazabilidad:**

Interno Personalizado

**5.- Datos de conservación y expedición (logísticos)****Condiciones de almacenamiento:**

0 Y 4ª C

**Condiciones de transporte:**

Menor 4° C

**6.- Formatos de envasado**

- Bandeja longaniza blanca 400g aprox.
- Bandeja longaniza blanca 2.2 kg aprox.

**7.- Datos logísticos.**

Medidas del envase ..... según formato.

Unds. y medida de caja ..... Según necesidades del cliente.

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	<b>Fecha ficha: 18/12/2024</b>
	<b>LONGANIZA BLANCA</b>	<b>Ed.03</b>
	<b>PROVEEDOR: HERBAHER CÁRNICAS, S.L.</b>	<b>Página 3 de 3</b>

## 8.- Legislación Aplicable.

- **REGLAMENTO 853/2004**, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal y posteriores modificaciones.
- **REGLAMENTO 852/2004**, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios y posteriores modificaciones.
- **REGLAMENTO (CE) 178/2002** del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria y posteriores modificaciones.
- **REGLAMENTO (UE) 2021/382** de la Comisión de 3 de marzo de 2021 por el que se modifican los anexos del Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios, en lo que respecta a la gestión de los alérgenos alimentarios, la redistribución de alimentos y la cultura de seguridad alimentaria.
- **REGLAMENTO (CE) Nº 2073/2005** de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 y posteriores modificaciones, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Modificado por Reglamento 1441/2007, a su vez modificado por el Reglamento 2019/229 del 7 de febrero.
- **REGLAMENTO (UE) 2023/915** de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.o 1881/2006 y posteriores modificaciones.
- **REGLAMENTO (CE) Nº 1333/2008** DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 16 de diciembre de 2008 y sus posteriores modificaciones, sobre aditivos alimentarios.
- **REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) No 828/2014** DE LA COMISIÓN de 30 de julio de 2014 relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos y sus posteriores modificaciones.
- **REGLAMENTO (UE) No 10/2011 DE LA COMISIÓN** de 14 de enero de 2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y sus modificaciones posteriores.
- **REGLAMENTO (UE) No 1169/2011** DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) no 1924/2006 y (CE) no 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) no 608/2004 de la Comisión y sus posteriores modificaciones.
- **REAL DECRETO 471/2014**, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de los derivados cárnicos y posteriores modificaciones.