

PG-11-01

PF152 BOTIFARRO PAQUETE 4UD PICANTE

Composición del producto

- **Ingredientes:** magro sanguinoso, papada, hígado y cortezas de cerdo, sal, pimienta negra y especias. Tripa natural de cerdo.
- **Descripción:** producto cocido, atado en ristras de cuatro unidades.
- **Fecha de caducidad:** 60 días
- **Conservación:** entre 3 °C y 8 °C
- **Transporte:** limpio y refrigerado entre 2 °C y 8 °C



Información nutricional por 100 g de producto

Valor energético	1390 kJ / 325 kcal
Grasas	28,82 g
de las cuales, saturadas	11,35 g
Hidratos de carbono	2,5 g
de los cuales, azúcares	0,2 g
Proteínas	16,38 g
Sal	2,8 g

Características del producto

- **Peso aproximado paquete:** 320 g
- **Envase primario:** tripa natural de cerdo
- Envasado en atmosfera protectora
- Libre de ALÉRGENOS
- No contiene OGM

Paletización del producto

- **Unidades por caja:** 20
- **Unidades por palé:** 1000
- **Peso por caja:** 6 kg aprox.
- **Cajas por palé:** 50
- **Medidas de la caja:** 330x250x165 mm
- **Medidas del palé:** 800x1200x1004 mm

Envase y embalaje

- **Material de caja:** cartón
- **Peso de la caja:** 200 g
- **Peso del envase:** 10 g
- **Presentación:** bolsa de vacío y etiqueta en la bolsa
- **EAN13:** 8437012516755
- **DUN14:** 98437012516758

Uso esperado

Producto para consumo directo o en platos elaborados.

Población objetivo

Producto destinado al público en general.

Análisis microbiológico

Escherichia Coli < 10 UFC/g
Salmonella-Shigella AUSENCIA UFC/25 g
Listeria monocytogenes AUSENCIA UFC/25 g
pH 6
AW 0,96

Certificaciones y calidad

- **Seguridad alimentaria:** Control según APPCC
- **Registro sanitario:** 10.07015/PM

Requisitos legales

- Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento 2073/2005 sobre criterios microbiológicos aplicable a los productos alimentarios.
- Reglamento 852/2004 sobre normas específicas de higiene de los productos alimenticios.

Características organolépticas

- **Forma:** piezas de unos 10 cm de largo que forman ristras de cuatro unidades.
- **Olor y sabor:** características del producto donde se percibe el aroma de la pimienta negra y el hígado.
- **Aspecto externo:** la superficie del embutido es de color marrón oscuro.
- **Pasta:** cohesionada, picada en trozos finos.