

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

COMPLET LONGANAT CU-402

DESCRIPCIÓN

Aspecto y color: polvo de granulometría inferior a 1.3 mm, no apelmazado, correspondiente a la fórmula. Ligeros cambios en la coloración del polvo no afectan a la funcionalidad y/o sabor del producto terminado.

Etiquetado producto final: indicar las materias primas en orden decreciente seguidas de la siguiente información:

Sal, dextrosa, dextrina, especias, estabilizantes E-450 y E-451, maltodextrina, aroma, antioxidantes E-331iii y E-301, potenciador del sabor E-621, conservador E-252 y colorante E-120.

Si se desea sustituir los números “E” por la denominación de cada aditivo, se puede utilizar la información reflejada en la etiqueta del preparado.

Dosis: 50 g/Kg de carne

Aplicación e instrucciones de uso: Elaboración de producto cárnico no sometido a tratamiento térmico: longaniza casera y longaniza de Aragón. Dispersar en agua y añadir sobre la carne.

Para cumplir con la legislación vigente es responsabilidad del profesional alimentario respetar la dosis de aplicación y una buena disolución, dispersión y homogeneización de los productos que contienen sustancias limitadas; además de respetar el uso aconsejado y cumplir con la normativa aplicable al producto comercializado.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad inferior al 14%

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Ausencia de Salmonella en 25 g

OTRA INFORMACIÓN DE INTERÉS

Condiciones de almacenamiento: almacenar en lugar fresco, seco y protegido de la luz solar.

Consumo preferente: Antes de 24 meses desde la fecha de fabricación (Indicado en la etiqueta). Por ser de consumo preferente, está sujeta a revisión por parte de Control de Calidad.

174402 / 2016 / 02 / 1

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Alérgeno	Presente en formulación como ingrediente	Observaciones
Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	NO	
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	
Huevos y productos a base de huevo.	NO	
Pescado y productos a base de pescado	NO	
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	NO	
Soja y productos a base de soja	NO	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO	
Frutos de cáscara	NO	
Apio y productos derivados	NO	
Mostaza y productos derivados	NO	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	NO	
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ .	NO	
Altramuces y productos a base de altramuces.	NO	
Moluscos y productos a base de moluscos.	NO	

Elaborado en una fábrica que utiliza productos a base de soja, harina de trigo, sulfitos, mostaza, leche y lactosa y que minimiza los riesgos frente a la contaminación cruzada.

NORMATIVA APLICABLE

Todas las especias, aditivos e ingredientes comercializados por Productos Pilarica, S.A. cumplen con las Reglamentaciones Técnico-Sanitarias, con los criterios de Identidad y Pureza y las Normas de Calidad aplicables y establecidos por la normativa vigente. Además de la normativa anterior, se realiza un control de proveedor que garantiza el cumplimiento con el Reglamento sobre Contaminantes. Nuestro proceso de selección y mezclado garantiza el cumplimiento de los límites microbianos y de micotoxinas que son de aplicación en cada momento.

No empleamos materias primas irradiadas ni derivadas de Organismos Modificados Genéticamente.

A la dosis de aplicación, nuestros productos cumplen con la normativa vigente.

174402 / 2016 / 02 / 2

INFORMACIÓN COMERCIAL

Formato de venta: **Bolsas de 2 kg y 5 kg.** Consultar con el Dpto. Comercial variantes disponibles.

Material de Envase:

Complejo formado por poliéster adherido a una lámina de polietileno/etilen-vinil-alcohol/polietileno (PE/EVOH/PE) que constituye una elevada barrera al oxígeno, y/o

Papel kraft cosido, con bolsa interior de polietileno, galga 300, atada mediante nudo o brida.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g.)

Energía (Kcal)	160,4
Proteínas (g)	0,5
Hidratos de carbono (g)	35,0
de los cuales azúcares (g):	18,4
Grasas (g)	0,2
de las cuales saturadas(g):	0,0
Sal (g)	56,0

REGISTROS SANITARIOS:

24.00464/V 31.00092/V 10.22860/V 40.27313/V

Fecha de revisión: 18/11/2016

Este documento no está firmado por ser de emisión automática.

Dpto. Técnico.

174402 / 2016 / 02 / 3