

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CHISTORRA OREADA

INFORMACION TÉCNICA

PRODUCTO:	Chistorra Oreada
CÓDIGO	3201
CATEGORIA	Oreado
Tª CONSERVACION	Entre 0 y 5º C
CADUCIDAD	60 días
FORMATO	10 tiras
PESO BANDEJA	1 kg aprox
PRESENTACION	Tiras envasadas al vacio



INGREDIENTES

Carne y papada de cerdo, agua, pimentón, sal, azúcares (lactosa, azúcar), dextrina, especies, estabilizantes: E-450i y E-450ii, antioxidantes: E-316, conservantes: E-252, colorantes: E-120.

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS		VALOR NUTRICIONAL	
	Valor		Valor
Aerobios mesófilos	<1 E 0,6	Grasas	
Enterobacterias	Ausencia	Proteínas	<i>En revision</i>
Eschericia coli	Ausencia	Humedad	
Salmonella-shigella	Ausencia/25 g		
Staphylococcus aureus	Ausencia		
Mohos y levaduras	< 1 E+0,4		

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Color, olor, sabor y textura característicos del producto

EMPAQUETADO		PALETIZACION	
MATERIAL:	Caja de carton	TIPO DE PALET:	EUROPEO 80 X 120
UNIDADES /CAJA	6	Nº Cajas x palet	
Dimensiones	375 x 273 x200	Nº pisos	Según especificaciones cliente
Peso :	6 kg	Nº Cajas / piso	
		Kg	

TRANSPORTE	USO ESPERADO DEL PRODUCTO
En vehículos frigoríficos autorizados a Tª < 5º C	Consumo directo del producto tras tratamiento térmico