

Juan Ignacio Vázquez Pérez C/ La Luz nº 2 Jerez de los caballeros (Badajoz)	FICHA TECNICA DE PRODUCTO		Revisión	02
			Fecha	6.09.2024
				Nº RGSEAA 10.18193/BA

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO		CREMA DE CHORIZO				
MARCA COMERCIAL		GUENOS JUAN IGNACIO				
CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO		Derivado cárnico esterilizado				
DESCRIPCIÓN		Guiso de carne de cerdo picado al que se le adiciona otros ingredientes además sal y otras especias. Después es sometido a un proceso de esterilización que le asegura una buena estabilidad. Se envasa en botes de cristal y almacenado a temperatura ambiente hasta su expedición y venta				
INGREDIENTES		Magro de cerdo*, garbanzos*, tocino de lomo* CEBOLLA* , sal marina virgen*, pimentón*, pimienta negra*, comino*, vino* y AJO* SIN SULFITOS AÑADIDOS *Producto ecológico. EN MAYUSCULA Y NEGRITA INGREDIENTES QUE PUEDEN CONTENER SULFITOS DE MANERA NATURAL				
TRATAMIENTOS APLICADOS		Guisado, esterilización, envasado en bote de cristal.				
PRESENTACIÓN COMERCIAL	FORMATO	VIDA ÚTIL	PESO	ETIQUETADO		
CERDO SALSA	Bote de cristal	12 meses *	270 gr	Etiqueta adhesiva.		
* A partir de la fecha de envasado.						
ENVASADO Y EMPAQUETADO	Envasado	Envasado en botes de cristal de uso alimentario.				
	Empaquetado	Cajas de unidades variables.				
IDENTIFICACIÓN Y ETIQUETADO	Identificación envase primario	La etiqueta de cada bote consiste en etiqueta adhesiva con los datos: denominación de venta del alimento, lista de ingredientes, alérgenos, cantidad neta, nº de lote, fecha de consumo preferente, condiciones de conservación, razón social y dirección de la empresa alimentaria, información nutricional.				
	Identificación envase secundario	La etiqueta de cada caja consiste en etiqueta adhesiva con los datos: denominación de venta del alimento, lista de ingredientes, alérgenos, cantidad neta, nº de lote, fecha de consumo preferente, condiciones de conservación, razón social y dirección de la empresa alimentaria, información nutricional.				
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE	Conservación	No precisa frío. Conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto, conservar en refrigeración.				
	Transporte	En vehículos autorizados.				
CONDICIONES DE UTILIZACIÓN	Una vez abierto, conservar en refrigeración.					
CONSUMIDORES PREVISTOS	Población en general, excepto los consumidores alérgicos o intolerantes a cualquiera de los ingredientes (Ver apartado "Ingredientes").					
DESTINO (CLIENTE)	Consumidor final, industrias de alimentación (industrias cárnicas), distribuidores intermedios.					
USO ACCIDENTAL	No se han descrito usos no intencionados del producto.					
INFORMACIÓN NUTRICIONAL*	VALOR ENERGÉTICO	GRASAS	HIDRATOS DE CARBONO	PROTEÍNAS	CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS
	1346 KJ323 cal	23,1g	1,9 g	27g	Aw: pH:	Listeria monocytogenes Ausencia 25gr
*Por cada 100 gramos de producto.		De los cuales ácidos grasos saturados:	De los cuales azúcares:	SAL		Salmonella Ausencia 25gr
		9,6 g	0 g	2, g		
LEGISLACIÓN APLICABLE	HIGIENE	Reglamento (CE) nº 852/2004 y Reglamento (CE) nº 178/2002 y modificaciones				
	ADITIVOS	Reglamento (CE) nº 1333/2008 y sus modificaciones				
	MICROBIOLOGÍA	Rgto (CE) 2073/2005 y Rgto (CE) 1881/2006 y sus modificaciones				
	OTROS	R.D. 474/2014 y R.D. 04/2014				
	ETIQUETADO	Reglamento (CE) nº 1169/2011				
ALBARÁN	Albarán de expedición (Donde se indica fecha, destino, lote, cantidad expedida)					

Fecha y firma