

FICHA TECNICA: BOTIFARRA BLANCA	Página 1 de 2
---------------------------------	---------------

NOMBRE DEL PRODUCTO	BOTIFARRA BLANCA
---------------------	------------------

CLASIFICACIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN	PRODUCTO CÁRNICO COCIDO
---------------------------------	-------------------------

ELABORADOR	EMBOTITS BI-HER, S.A. Pol.Ind.Campllong - C/Migjorn,3 25600 BALAGUER
------------	--

REGISTRO SANITARIO RSIPAC/RGS	ES10.01657/L C.E
----------------------------------	------------------

#### COMPOSICIÓN CUALITATIVA Y CUANTITATIVA

##### INGREDIENTES POR ORDEN DECRECIENTE -

Magro, papada y morro de cerdo, sal, proteína de leche, pimienta, lactosa, azúcar, soja, dextrina, estabilizantes (E-450i), (E-451i) y (E-471), antioxidantes (E-301), (E-331), (E-300), clara de huevo y conservantes (E-262ii) y (E-270).  
Embutido con tripa natural de cerdo.

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto general: Correcto  
Color y Consistencia: Característicos  
Olor: Característica y sin ningún olor anormal

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 G.

Valor energético: 243 Kcal. / 1034,4 Kj.  
Proteínas: 20,8 g.  
Hidratos de carbono: 0,9 g. de los cuales azúcares : < 0,5 %.  
Grasas : 17,4 g. de las cuales saturadas: 6,38 g.  
Sal: 2,3 g.

#### LÍMITE DE CONTAMINANTES MICROBIOLÓGICOS (R1441/2007 y valores orientativos R26/12/83 )

Salmonella: ausencia  
Enterobacteris:  $1,0 \times 10^2$  ufc/g  
Escherichia:  $1,0 \times 10^2$  ufc/g  
Staphylococcus aureus:  $1,0 \times 10^2$  ufc/g  
Clostridis sulfitorreductores:  $1,0 \times 10^2$  ufc/g

#### TRATAMIENTOS TECNOLÓGICOS

Cocción.

#### PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

Piezas de 0,380 kg aproximadamente.  
El producto se presenta con una bolsa retráctil con tres piezas y en cajas de cartón aptas para el uso alimentario de 3,420 Kg. aproximadamente.  
( cajas de 3 bolsas con 3 piezas cada una. )  
  
Piezas de 0,280 Kg. aproximadamente.  
El producto se envasa individualmente en bolsa retráctil y en cajas de cartón de 3,000 kg aproximadamente. (10 piezas per caja).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y/O CONSERVACIÓN**

Conservar entre 0° y 5°C.

**SISTEMA PARA IDENTIFICAR EL PRODUCTO**

Etiqueta enganchada en el hilo del producto donde consta el nombre del producto y en la bolsa se imprime el nº de lote y la fecha de caducidad.

El producto también se presenta individualmente en bolsa retráctil ya impresa con el nombre, el nº de lote y la fecha de caducidad.

**VIDA ÚTIL ESTIMADA DEL PRODUCTO**

90 días.

**DESTINATARIO**

Venta directa al consumidor y a otros establecimientos de venta.

**USO ESPERADO POR EL CONSUMIDOR**

Producto listo para su consumo. Si el producto esta envasado se recomienda abrirlo 10 min. antes de su consumo.

**INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS**

Contiene lactosa, proteína de leche, soja y clara de huevo.



A-25021940  
Pol. Ind. Campllong  
C. Migjorn, 3  
25600 Balaguer (Lleida)  
Tel. 973 44 55 51

Balaguer, 25 de Mayo de 2016