

FITXA TÈCNICA DE LA BOTIFARRA BLANCA

ANTONI VILÀ MATA
C/ROSA DELS VENTS 35
25200 CERVERA
RGS: 10.01597-L



PRODUCTE

Denominació comercial:	BOTIFARRA BLANCA
Categoria:	EXTRA
Marca Comercial:	EMBOTITS CIERVO
Descripció:	Producte cuit, embotit amb tripa de porc natural

COMPOSICIÓ:

Ingredients:	Carns de porc, llengües, papada, sal, pebre negre, estabilitzadors E-450, E-452, conservadors E-262i, dextrosa, antioxidants E-300, E-301, E-331iii, sucre, potenciador de gust E-621, extractes d'espècies
--------------	---

CARACTERÍSTIQUES FISIQUES ORGANOLÈPTIQUES

Aspecte general	Correcte
Color i consistència	Característics
Olor	Característica i exempta de qualsevol olor anormal
Paràmetres de aw i ph (valors bibliogràfics)	aw < 0,96 - 0,98 ph = 6,2 - 6,5

LIMIT DE CONTAMINANTS MICROBIOLÒGICS (i valors orientatius)

Salmonella sp	absència en 25 gr
Enterobacteris	< 100 UFC/g
Escherichia coli	< 100 UFC/g
Staphylococcus coagulasa	+ < 100 UFC/g
Clostridis sulfitoreductors	< 100 UFC/g
Listeria monocytogenes	absència en 25 g

TRACTAMENTS TECNOLÒGICS

Cocció

SISTEMA PER IDENTIFICAR EL PRODUCTE

Etiqueta d'identificació on hi consta el nom del producte i el nº de lot

LLISTA RECAPITULATIVA D'AL·LÈRGENS

Ingredients	No conté al·lèrgens
-------------	---------------------

PRESENTACIÓ

Envàs: Amb peces individuals o amb caixes de 3kg, 6 kg, 10 kg

Pes Aproximat: De 200 gr a 300 gr segons les especificacions del client

Etiqueta: Embotits Ciervo

CONSERVACIÓ I CONSUM

Emmagatzematge:

Producte autoestable, conservar entre 0º i 5º

Consum preferent:

Caduca als 3 mesos desde la seva fabricació, a la etiqueta hi consta la data de caducitat i el nº de lot

