

## FITXA TÈCNICA DE LA BOTIFARRA NEGRA

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



### **PRODUCTE**

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

### **COMPOSICIÓ:**

Ingredients:	Carns de porc, cansalada, sang, pa, sal, pebre negre, conservadors E-262i, potenciador de gust E-621
--------------	--

### **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	Conté gluten
-------------	--------------

## **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



