

FICHA TÉCNICA: FRANKFURT SELECTO 50 GRS																	
Denominación del producto Salchicha cocida tipo frankfurt selecto sabor ahumado	Código 5053																
Descripción del producto Producto cárnico tratado por el calor, picado fino, fabricado con carne separada mecánicamente de pavo, corteza de cerdo, aditivos y especias; embutido en tripa artificial alimentaria y pelada después de la cocción. Calibre de 21 mm de diámetro.																	
Características organolépticas Color: característico del producto Aroma: característico del producto Sabor: característico del producto Aspecto externo: liso Aspecto al corte: homogéneo Consistencia: firme	Características microbiológicas <i>Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la comisión de 15/11/05</i> <table border="0"> <tr> <td><i>Aerobios mesófilos totales</i></td> <td style="text-align: right;"><i><5 x 10⁵ UFC/g</i></td> </tr> <tr> <td><i>Anaerobios mesófilos totales</i></td> <td style="text-align: right;"><i><5 x 10⁴ UFC/g</i></td> </tr> <tr> <td><i>Enterobacteriaceae</i></td> <td style="text-align: right;"><i><10 UFC/g</i></td> </tr> <tr> <td><i>Coliformes fecales</i></td> <td style="text-align: right;"><i><10 UFC/g</i></td> </tr> <tr> <td><i>Escherichia coli</i></td> <td style="text-align: right;"><i><10 UFC/g</i></td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i></td> <td style="text-align: right;"><i>ausencia en 10 g</i></td> </tr> <tr> <td><i>Staphylococcus aureus</i></td> <td style="text-align: right;"><i>ausencia en 10 g</i></td> </tr> <tr> <td><i>Listeria monocytogenes</i></td> <td style="text-align: right;"><i>ausencia en 25 g</i></td> </tr> </table>	<i>Aerobios mesófilos totales</i>	<i><5 x 10⁵ UFC/g</i>	<i>Anaerobios mesófilos totales</i>	<i><5 x 10⁴ UFC/g</i>	<i>Enterobacteriaceae</i>	<i><10 UFC/g</i>	<i>Coliformes fecales</i>	<i><10 UFC/g</i>	<i>Escherichia coli</i>	<i><10 UFC/g</i>	<i>Salmonella</i>	<i>ausencia en 10 g</i>	<i>Staphylococcus aureus</i>	<i>ausencia en 10 g</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>	<i>ausencia en 25 g</i>
<i>Aerobios mesófilos totales</i>	<i><5 x 10⁵ UFC/g</i>																
<i>Anaerobios mesófilos totales</i>	<i><5 x 10⁴ UFC/g</i>																
<i>Enterobacteriaceae</i>	<i><10 UFC/g</i>																
<i>Coliformes fecales</i>	<i><10 UFC/g</i>																
<i>Escherichia coli</i>	<i><10 UFC/g</i>																
<i>Salmonella</i>	<i>ausencia en 10 g</i>																
<i>Staphylococcus aureus</i>	<i>ausencia en 10 g</i>																
<i>Listeria monocytogenes</i>	<i>ausencia en 25 g</i>																
Ingredientes Carne separada mecánicamente de pavo, agua, fécula de patata, corteza de cerdo, sal, proteína de soja (no gmo), proteína láctea , fibra vegetal, conservantes (E-270, E-262ii, E-250), pimentón, especias y aromas, emulgentes (E-451i, E-466), antioxidantes (E-331, E-301), estabilizadores (E-407a, E-417, E-415), colorante (E-120).																	
Presentación, etiquetado y embalaje Envasado al vacío. Envase primario: bolsa plástica. Peso por unidad: 1 kg. Aprox. Unidades por envase: 15 u. Envase secundario: caja de cartón nº 2 Piezas por caja: 9 p. Cajas por palet: 64 c. (8 pisos de 8 cajas/piso) Etiqueta: Impresión sobre el film exterior. Leyenda de la etiqueta: denominación del producto, identificación del fabricante, RGS del fabricante, lista de ingredientes, fecha de consumo preferente, condiciones de conservación y número de lote	Características Físico-químicas Valor energético: 185 Kcal/100g Hidratos de carbono: 10,5% Azúcares totales: 0,5% Grasa total: 10,8% Grasa saturada: 3,9% Proteína: 11,5% Sal: 2,4%																
Todas las carnes que utiliza para la elaboración de sus productos, proceden de mataderos y salas de despiece españoles autorizados.	Condiciones de conservación, fecha caducidad y utilización: <ul style="list-style-type: none"> ● Conservar refrigerado entre 0 y 5 °C Caducidad 3 meses ● Conservar congelado a -18 °C Caducidad 12 meses Una vez abierto debe consumirse en 2-5 días.																
	CERTIFICADO OGM Este producto ocualquiera de sus ingredientes:																

GLUTEN

Garantiza que este producto está libre de Gluten.

1. No es, ni contiene, ni está compuesto ni ha sido producido a partir de OGM según el reglamento de la CE N° 1829/2003.
2. Que la eventual contaminación accidental por OGM que pudiera existir no supera los valores establecidos en el reglamento antes citado.

FICHA TÉCNICA: FRANKFURT SELECTO 50 GRS

En el cuadro siguiente se enumeran los ingredientes, coadyuvantes o cargas que se han considerado alérgenas y cuyo etiquetado es obligatorio según las directivas europeas: DIRECTIVA 2007/68/CE DE LA COMISIÓN de 27 de noviembre de 2007 que modifica el anexo III *bis* de la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que se refiere a determinados ingredientes alimentarios

	Presencia en la referencia		Presencia en la planta de elaboración	
	Presencia o ausencia	Ingrediente/ sustancia afectado	Presencia o ausencia	Ingrediente/ sustancia afectado
Cereales con gluten y productos a base de gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Huevos y productos a base de huevos.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Pescado y productos a base de pescado.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Cacahuets et productos a base de cacahuets.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Soja y productos a base de soja.	PRESENCIA	Prot. Soja no ogm	PRESENCIA	
Leche y sus derivados (inclusive lactosa).	PRESENCIA	Proteína láctea	PRESENCIA	
Frutos secos con cáscara (almendra, avellana, nuez, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nuez macadamia y nueces de Australia) y sus productos derivados.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Apio y productos derivados.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Mostaza y productos derivados.	AUSENCIA		PRESENCIA	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentración superiores a 10mg/kg o 10mg/l expresados en SO2.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Altramuces y productos a base de altramuces.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Moluscos y productos a base de moluscos.»	AUSENCIA		AUSENCIA	

