

- **Nombre del cliente o marca**
Al Cruz Canarias
- **Nombre del producto:**
57% Chorizos De Cerdo Sin Color (Blanco)
- **Productos cubiertos por esta especificación:**
57% Salchichas de cerdo sin color 8s, 4s, 6s, 9s, 10s, 12s, 16s, Cóctel, 12 pulgadas (pies de largo), hot dog de 9 pulgadas, mini hot dog de 4 pulgadas para clientes de Servicio de Alimentos.
- **Lista de ingredientes con alérgenos destacados:**
Carne de cerdo (57 %), agua, bizcocho tostado (harina de TRIGO (contiene carbonato de calcio, hierro, niacina, tiamina)), grasa de cerdo, almidón de guisante, sal, dextrosa, estabilizador (trifosfatos), conservante (sulfito de sodio), extracto de levadura, especias Extracto, Antioxidante (ascorbato de sodio). Embutido en tripa de colágeno de res.
- **Información nutricional (valores típicos por 100 g, tal como se vende)**
Energía 1352kJ / 326kcal, Grasas 26.7g (de las cuales saturadas 9.3g), Carbohidratos 12g (de los cuales azúcares 2g), Proteína 9.2g, Sal 1.7g.
- **Condiciones de almacenaje**
Fresco/Refrigerado: Mantener Refrigerado 0-4°C
Una vez abierto consumir dentro de las 48 horas.
Congelado: Mantener congelado a < - 18°C.
No vuelva a congelar después de descongelar.
- **Directrices de cocina**
Cocine el producto a una temperatura central mínima de 75°C antes de consumer
- **Opciones de embalaje (El cliente especifica al hacer el pedido)**
Servicio de Alimentos Refrigerados: Envase de plástico negro termosellado con film de plástico transparente con etiqueta impresa.
O
Forro azul en una caja de cartón exterior etiquetada
Servicio de Alimentos Congelados:
Bolsa transparente de 2 x 2,27 kg en una caja de cartón exterior etiquetada



- **Información de la etiqueta**

Nombre del producto Dirección de contacto Información de almacenamiento.

Lista de ingredientes que incluye información nutricional sobre alérgenos destacados

Utilizar por fecha

Fecha de congelación (si corresponde) Número de planta (IE 2305 EC) Código de barras (si corresponde) Peso

Directrices de cocina

- **Vida útil del producto.**

Producto refrigerado/fresco: 13 días desde la fecha de producción

Producto congelado: 360 días desde la fecha de producción

- **Especificación microbiológica**

TVC < 5 x 10⁶ UFC/g

E. coli < 5 x 10³ UFC/g Salmonella Ausente en 10g