



CARNES
REQUENI - OLASO, S.L.

Vendiendo Calidad desde 1897

MERCAVALENCIA - MODULO 5
Nave Multiservicios - Ud. Alimentaria
T.963791460 * M.677423059 -

info@requeniolaso.com * www.requeniolaso.com

COMERCIO
excelente



ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO FINAL REF 14023000

| | |
|---|--|
| Nombre del producto | PINCHO CERDO 80G |
| Ingredientes | Carne cerdo, agua, sal, maltodextrina, acidulante (E-262), azúcar, antioxidante (E-331, E-301), aroma, especias, sal, azúcar, y conservador (E-250). Cobertura: manteca de cerdo y oleoresina de pimentón. Puede contener trazas de SOJA y SULFITOS . |
| Características organolépticas | Color: Rojo Olor y Sabor: Característico Textura: consistente sin llegar a estar apelmazado |
| Proceso elaboración | Corte de carne, adición aditivos, amasado, atemperado 24h reposo, montado y congelado. Una vez congelado se añade la manteca con el pimentón y se procede a su envasado. NO CONTIENE OMG'S |
| Características | Color: rosado a carne Olor y sabor: Característico Textura: consistente sin llegar a apelmazadao. Salmonella: ausencia en 25 g Escherichia coli: < 500 ufc/g |
| Presentación, envasado y embalaje | Pincho 80gr envasado en cajas de 25 unidades |
| Especificaciones del etiquetado | Nombre y datos de la empresa. Registro Sanitario. Producto. Ingredientes. Fecha de congelación y de consumo preferente. Origen. Peso neto. Lote. Condiciones de uso y conservación. |
| Condiciones de almacenamiento y distribución | Tª Conservar -18ºC |
| Condiciones de uso y Alérgenos | Descongelado en cámara frigorífica y posterior tratamiento por calor (asado, a la plancha, frito, al horno, etc....) Debe cocinarse completamente antes de su consumo. No volver a congelar |
| Vida útil | Congelado 365 días |
| Población destino | Toda la población en general, excepto las personas alérgicas a la SOJA / SULFITOS |
| Valores Nutricionales por 100g | Energía: 676kj 162 kcal * Proteína: 17,5g Grasas: 9,5g de las cuales saturadas: 4,2g, Hidratos de Carbono: 1,6g de los cuales azúcares:<0,5g Sal 2mg |
| Elaborado por: Dpto. de Calidad Rev 9 | Fecha última revisión: 01/22 |