



**CARNES**  
**REQUENI - OLASO, S.L.**

*Vendiendo Calidad desde 1897*

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

[info@requeniolaso.com](mailto:info@requeniolaso.com) \* [www.requeniolaso.com](http://www.requeniolaso.com)



### ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO FINAL REF T0001

<b>Nombre del producto</b>	<b>LONGANIZA</b>
<b>Ingredientes</b>	Carne cerdo, tripa cordero, agua, proteína de guisantes, sal, dextrina, almidón de maíz, antioxidantes E-331iii y E-301, azúcar, especias, conservadores (SULFITOS) E-221 E-223 E-224, aroma, colorante E-120, fibra de guisante, dextrosa, pimienta blanca.
<b>Características organolépticas</b>	Color: Rosado Olor y sabor: Característico Textura: Consistente sin llegar a apelmazado.
<b>Proceso elaboración</b>	Picado, adición aditivos, amasado, embutido en tripa de cordero 23/25 y envasado. Fabricante 10.13843/V
<b>Características físico-químicas y/o microbiológicas</b>	Según lo previsto en el Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la comisión de 15 de noviembre de 2015, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
<b>Presentación, envasado y embalaje</b>	Envasado en bolsas al vacío, peso aproximado 2,5 Kg Calibre 0,50g aproximadamente.
<b>Especificaciones del etiquetado</b>	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.
<b>Condiciones de almacenamiento y distribución</b>	Tª: De 0°C a 7°C
<b>Condiciones de uso y Alérgenos</b>	Tratamiento por calor (asado, plancha, frito, etc...) <b>CONTIENE SULFITOS</b>
<b>Vida útil</b>	Al vacío 25 días.
<b>Información Nutricional (por 100g)</b>	Valor Energético: 190kcal/790kj Grasas: 13,5g de las cuales saturadas: 5,2g Hidratos de Carbono: 2,0g de los cuales azúcares: 1,2g Proteína: 15,1g Sal: 1,93g
<b>Población destino</b>	Toda la población en general, exceptuando las personas alérgicas o intolerantes a los <b>SULFITOS</b>
<b>Elaborado por:</b> Dpto. de Calidad Rev.5	<b>Fecha última revisión:</b> 01/22