



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



ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO FINAL REF 100008

Nombre del producto y Descripción	PINCHOS Tacos de cerdo elaborados de manera artesanal con magro de porcino nacional de primera, con cortes de cuchillo, aderezados con preparado de pinchos. "Consiguiendo un producto con sabor fresco y casero..."
Ingredientes	Magro de cerdo 100%, Sal, Pimentón, jarabe de glucosa, dextrosa, especias, antioxidante E301
Características organolépticas	Color rojizo, olor y sabor característico. Textura consistente, sin llegar a apelmazar.
Proceso elaboración	En el diagrama de flujo se indica la clase de proceso que se sigue para preparar el producto, y la secuencia de etapas que se suceden, así como los parámetros de importancia para la seguridad del alimento de cada una de las etapas del proceso de elaboración. NO CONTIENE OMG'S
Características microbiológicas	Salmonella: ausencia en 25 g Escherichia coli: < 500 ufc/g
Presentación, envasado y embalaje	Envasado al vacío en bolsas de 2,5Kg de peso aproximado.
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	Mantener refrigerado entre 0°C y 4°C
Condiciones de uso y Alérgenos	Tratamiento por calor, asado, a la plancha, frito, etc. No es, ni contiene, ni está compuesto ni ha sido producido a partir de OGM según el reglamento de la CE N.º 1829/2003.
Vida útil	7 DÍAS
Población destino	Apta para ser consumida por toda la población en general excepto personas con intolerancia a los alérgenos mencionados.
Información Nutricional	(por 100 g.): Valor energético (KJ/Kcal): 1226/293., Grasas:20,7g, saturados:7,421g, Hidratos de Carbono: 1,25 g., Azúcares: 0.1 g., Proteínas: 0,7 g., Sal:208 mg
Elaborado por: Dpto. de Calidad Rev 8	Fecha última revisión: 05/23