

	FICHA TÉCNICA	FT-570-00
	CALLOS	FECHA :01/08/2018

DATOS DE LA EMPRESA

Razón social:	La Ajofrinera Guerrero S.L
Dirección:	Calle Real, 56. 45110 – AJOFRIN (Toledo)
N ° RGSEAA:	26.09363 / TO; 40.060437/TO
Teléfono:	925 390 037
Web:	https://www.canelaenrama.net
Mail:	canelaenrama@canelaenrama.net

DATOS DEL PRODUCTO

Nombre comercial:	Callos
Denominación del producto:	Comida preparada refrigerada
Código interno:	570

INGREDIENTES

Panza (30%), pata (15%) y morro (15%) de vacuno, agua, chorizo (6%) [Magro y papada de cerdo, agua, pimentón, dextrina, proteína de cerdo, dextrosa, sal, emulgentes (E450i, E452i, E451i), antioxidantes (E331iii, E301), conservador (E252), pimienta negra molida y colorante (E120)], morcilla (6%) [Cebolla, papada, tocino y sangre de cerdo, sal, harina de arroz, dextrosa, proteína de cerdo, pimentón, mezcla de especias, conservador (E250), antioxidantes (E301, E331iii) y tripa natural de cerdo], preparado de callos [Fécula de patata, sal común, pimentón, especias y potenciador del sabor (E621)], gelatina alimentaria, almidón de patata, conservador (E202), antioxidante (E316) y laurel.

CONDICIONES DEL PRODUCTO

Vida útil:	90 días desde fecha de envasado
Conservación y almacenamiento:	Conservar en refrigeración a temperaturas entre 0 - 5 °C
Transporte	El transporte se realiza en vehículos refrigerados que permiten mantener la temperatura de consigna en el producto en todo momento
Modo de uso	Cocinar completamente antes de su consumo

	FICHA TÉCNICA	FT-570-00 FECHA :01/08/2018
	CALLOS	

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

(Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor)

ALÉRGENOS	INGREDIENTE	*POSIBLE TRAZA
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	NO	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	NO
Huevos y productos a base de huevo	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado	NO	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	NO
Soja y productos a base de soja	NO	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO	NO
Frutos de cáscara, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de brasil, castaña de Pará, pistachos o alféncigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados	NO	SI
Apio y productos derivados	NO	NO
Mostaza y productos derivados	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de sésamo	NO	NO
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg o 10 mg/litro (expresado como SO ₂)	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	NO
* POSIBLE TRAZA, "SI" indica que no es posible evitar su presencia en el producto, debido a la existencia del peligro de contaminación cruzada en las instalaciones.		

OGM Y CONTAMINANTES

Este producto está libre de OGM por lo que no es objeto de etiquetado adicional especial dentro del ámbito de los Reglamentos (UE) 1829/2003 y 1830/2003 sobre trazabilidad y etiquetado OGM.

Este producto también cumple el Reglamento (CE) Nº 1881/2006 de la Comisión y sus modificaciones posteriores, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 G

(La información nutricional detallada en la siguiente tabla, se acoge a los valores establecidos en el Art. 30 del Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor)

Valor energético	426 kJ / 101 kcal
Grasa	4 g
De las cuales saturadas	1,6 g
Hidratos de carbono	2,4 g
De los cuales azúcares	0 g
Proteínas	14 g
Sal	1,2 g

	FICHA TÉCNICA	FT-570-00
	CALLOS	FECHA :01/08/2018

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto	Callos de vacuno
Color	Heterogéneo
Olor	Característico, ausencia de olores extraños
Sabor	Característico, ausencia de sabores extraños

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Aerobios mesófilos	≤ 100000 ufc/g
Enterobacterias Lactosa positiva	≤ 100 ufc/g
Escherichia Coli β-glucuronidasa positiva	Ausencia/g
Staphylococcus aureus	≤ 100 ufc/g
Salmonella spp	Ausencia/25 g
Listeria monocytogenes	Ausencia/25 g

USO PREVISTO Y POBLACIÓN DESTINO

Producto destinado a toda la población en general, excepto alérgicos. Ver cuadro declaración de alérgenos.

LOGÍSTICA

MATERIAL DEL ENVASE

Tipo envase primario	Vacío retractilado
Peso Neto	0,5 kg. aprox.
Sistema de envasado	Envasado al vacío

MATERIAL DEL EMBALAJE

Tipo envase secundario	Caja cartón impresa
------------------------	---------------------

PALETIZACIÓN

Tipo de palet	Europeo
---------------	---------