

DESCRIPCIÓN/ Description
Cortezas de cerdo ahumadas y fritas.
Smoked and fried pork rinds
Ingredientes: corteza y tocino de cerdo, sal, pimentón, ajo, pimienta y orégano
Ingredients: pork rind and pork fat, salt, paprika, garlic, pepper and oregano
Fabricado por: Cárnicas Muñoz Sanchez. SL
Made for: Cárnicas Muñoz Sánchez SL

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y USO
Conservation and use conditions
Conservar en lugar fresco y seco. Proteger de la luz solar directa.
Store in a cool and dry place. Keep out of direct light.
ALERGENOS/ Allergens

	INGREDIENT E INGREDIENT	EN PLANTA/ In factory
Gluten (<20ppm)	NO	NO
Crustáceos/ Crustaceans	NO	NO
Huevos/ Eggs	NO	NO
Pescado / Fish	NO	NO
Cacahuets / Peauts	NO	NO
Soja/ Soybeans	NO	NO
Leche/Milk	NO	NO
Frutos de cáscara/Shell nuts	NO	NO
Apio/ Celery	NO	NO
Mostaza/ Mustard	NO	NO
Sésamo / Sesame	NO	NO
Anhidrido sulfuroso > 10 mg/kg expresado como SO2.*/Sulphur dioxide and sulphites>10mg/kg	NO	NO
Altramuces/ Lupin	NO	NO
Moluscos/ Molluscs	NO	NO

***El ajo presenta sulfitos de forma natural, sus concentraciones en producto final no exceden 10 mg/kg de SO2**
Garlic has naturally sulphites, its concentrations in the final product do not exceed 10 mg / kg SO2
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS/ Organoleptic characteristics

Color/ Colour	Amarillo típico y uniforme/ <i>Typical and uniform yellow</i>
Olor/ Odor	Característico del adobo y ahumado/ <i>Characteristic of the marinade and cured</i>
Textura/ Texture	Crujiente, dureza adecuada, poco aceitosa/ <i>Crispy, adequate hardness, slightly oily</i>
Sabor/ Flavour	Característico al torrezno, con aromas procedentes del adobo y ahumado/ <i>Characteristic of torrezno, with aromas from the marinade and smoked</i>
Tamaño/ Side	Tamaño antes de deshidratado 3-8cm/ <i>Side before dehydrated 3-8cm</i>

OMG-IRADIACION/GMO Irradiation
Sin componentes genéticamente modificados, ni sometidos a tratamientos de irradiación
No genetically modified components, nor subjected to irradiation treatments
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS
Physicochemical Characteristics
Límite admisible
Allowable limit

Humedad/ Humidity	Max. 3,5%
--------------------------	-----------

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS
Microbiological Characteristics
Límite admisible
Allowable limit

Rto. Enterobacterias	10 ufc/g
E. Coli	5*10 ³ ufc/g
Salmonella	Ausencia/25g <i>Absence/25g</i>
Listeria Monocitogenes	Ausencia/25g <i>Absence/25g</i>

INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA POR 100G/ Nutritional declaration per 100g

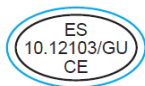
Valor Energético/ Energy	2489kj/ 598kcal
Grasa/ Fats	43g
De las cuales saturadas/ of which saturates	14.7g
Hidratos de carbono/ Carbohydrate	1.3g
De los cuales azúcares/ of wich sugars	<0.5g
Proteínas/ Protein	52g
Sal/ Salt	2,2g

PRESENTACIÓN/ Packaging

TIPO DE ENVASE <i>Package</i>	GRAMAJE/ <i>Weight</i>	VIDA ÚTIL/ <i>Self life</i>
Bolsas con atmósfera protectora/ Bag with protective atmosphere	45g, 100g	3 meses/ <i>months</i>
	1000g, 1100g	2 meses/ <i>months</i>
Botes con atmósfera protectora termosellados/ Cups whit protective atmosphere	100g, 140g	2 meses y medio/2 <i>and a half months</i>
Botes sin atmósfera protectora/ Cups without protective atmosphere	125g, 150g, 175g, 200g, 400g, 450g,500g 700g, 800g, 950g, 1000g, 1100g	2 meses/ <i>months</i>

RESIDUOS Y CONTAMIANES/ Contaminants
Cumplimiento de la legislación vigente. Compliance whit legislation
Realizando controles sistemáticos en laboratorios autorizados/ Made analyzes in authorized laboratories.


tendILLA



FICHA TÉCNICA/DATA SHEET

FT-01

Torreznos

F. Emisión 01/07/15

F. Edición 18/06/20

Aprobado por el Dep. de Calidad y Seguridad Alimentaria
Approved by Food and Quality Department

Ed.4

HISTORICO DE CAMBIOS

Ed.1	01/07/2015	Primera edición
Ed.2	08/08/2017	Se incluye la variación posible de la información nutricional. Se añade bolsa 120g.
Ed.3	13/09/2018	Cambio de formato
Ed.4	18/06/2020	Incluye traducción en Ingles. Se elimina la variación nutricional. Se elimina el formato 120g, 165g. Se incluye el tamaño antes de deshidratado.