

**DESCRIPCIÓN/ Description**

**Cortezas de cerdo ahumadas y fritas.**

*Smoked and fried pork rinds*

**Ingredientes: corteza y tocino de cerdo, aroma sabor jamón ibérico 4%(aromas, aromas de humo), sal, pimentón, ajo, pimienta y orégano**

*Ingredients: pork rind and pork fat, iberican ham flavour 4% (flavour, smoke flavour) 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
<b>Gluten(&lt;20ppm)</b>	NO
<b>Crustáceos/ Crustaceans</b>	NO
<b>Huevos/ Eggs</b>	NO
<b>Pescado / Fish</b>	NO
<b>Cacahuets / Peauts</b>	NO
<b>Soja/ Soybeans</b>	NO
<b>Leche/Milk</b>	NO
<b>Frutos de cáscara/Shell nuts</b>	NO
<b>Apio/ Celery</b>	NO
<b>Mostaza/ Mustard</b>	NO
<b>Sésamo / Sesame</b>	NO
<b>Anhidrido sulfuroso &gt; 10 mg/kg expresado como SO2.*/Sulphur dioxide and sulphites&gt;10mg/kg</b>	NO
<b>Altramuces/ Lupin</b>	NO
<b>Moluscos/ Molluscs</b>	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**

<b>Color/ Colour</b>	Amarillo típico y uniforme/ <i>Typical and uniform yellow</i>
<b>Olor/ Odor</b>	Característico del adobo y ahumado/ <i>Characteristic of the marinade and cured</i>
<b>Textural/ Texture</b>	<i>Crujiente, dureza adecuada, poco aceitosa/ Crispy, adequate hardness, slightly oily</i>
<b>Sabor/ Flavour</b>	<i>Característico al torrezno, con aromas procedentes del adobo y ahumado/ Characteristic of torrezno, with aromas from the marinade and smoked</i>
<b>Tamaño/ Side</b>	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<sup>3</sup> ufc/g

**Salmonella**

Ausencia/25g  
*Absence/25g*

**Listeria Monocitogenes**

Ausencia/25g  
*Absence/25g*

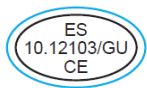
**INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA POR 100G/ Nutritional declaration per 100g**

<b>Valor Energético/ Energy</b>	2589kj/623kcal
<b>Grasa/ Fats</b>	47g
<b>De las cuales / of which saturados/Saturates</b>	17g
<b>monoinsaturados/mono-unsaturates</b>	22g
<b>poliinsaturados/polyunsaturates</b>	7.5g
<b>Hidratos de carbono/ Carbohydrate</b>	<0.5g
<b>De los cuales azúcares/ of which sugars</b>	<0.5g
<b>Proteínas/ Protein</b>	51g
<b>Sal/ Salt</b>	2,5g

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



# tendilla



FICHA TÉCNICA/DATA SHEET

FT-04

## Torreznos sabor Jamón Ibérico

F. Emisión 01/07/15

F. Edición 17/08/20

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	13/09/2018	Cambio de formato
Ed.3	18/06/2020	Incluye traducción en Ingles y los acidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados en la declaración nutricional
Ed.4	17/08/2020	Se corrigen erratas.