

**DESCRIPCIÓN/ Description**
**Cortezas de jamón de cerdo fritas.**
*Fried ham 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
<b>Gluten(&lt;20ppm)</b>	NO	NO
<b>Crustáceos/ Crustaceans</b>	NO	NO
<b>Huevos/ Eggs</b>	NO	NO
<b>Pescado / Fish</b>	NO	NO
<b>Cacahuetes / Peanuts</b>	NO	NO
<b>Soja/ Soybeans</b>	NO	NO
<b>Leche/Milk</b>	NO	NO
<b>Frutos de cáscara/Shell nuts</b>	NO	NO
<b>Apio/ Celery</b>	NO	NO
<b>Mostaza/ Mustard</b>	NO	NO
<b>Sésamo / Sesame</b>	NO	NO
<b>Anhidrido sulfuroso &gt; 10 mg/kg expresado como SO<sub>2</sub>.*/Sulphur dioxide and sulphites&gt;10mg/kg</b>	NO	NO
<b>Altramuces/ Lupin</b>	NO	NO
<b>Moluscos/ Molluscs</b>	NO	NO

**\*El ajo presenta sulfitos de forma natural, sus concentraciones en producto final no exceden 10 mg/kg de SO<sub>2</sub>**
*Garlic has naturally sulphites, its concentrations in the final product do not exceed 10 mg / kg SO<sub>2</sub>*
**CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS/ Organoleptic characteristics**

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

**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*

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

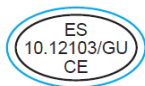
**INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA POR 100G/ Nutritional declaration per 100g**

<b>Valor Energético/ Energy</b>	2232kj/534kcal
<b>Grasa/ Fats</b>	30g
<b>De las cuales/ of which</b>	
<b>saturadas/Saturates</b>	11g
<b>monoinsaturads/mono-unsaturates</b>	15g
<b>poliinsaturados/polyunsaturates</b>	4g
<b>Hidratos de carbono/ Carbohydrate</b>	<0.5g
<b>De los cuales azúcares/ of wich sugars</b>	<0.5g
<b>Proteínas/ Protein</b>	66g
<b>Sal/ Salt</b>	2.6g

	TIPO DE ENVASE Package	GRAMAJE/ Weight	VIDA ÚTIL/ Self life
<b>PRESENTACIÓN/ Packaging</b>	<b>Bolsas con atmósfera protectora/ Bag with protective atmosphere</b>	1000g	3 meses/ months
	<b>Botes con atmósfera protectora termosellados/ Cups whit protective atmosphere</b>	110g	3 meses/3 months
	<b>Botes sin atmósfera protectora/ Cups without protective atmosphere</b>	125g,500g	3 meses/ months

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


# tendilla



FICHA TÉCNICA/DATA SHEET

FT-07

## *Anillos de Jamón*

F. Emisión 01/07/15

F. Edición 18/06/20

Aprobado por el Dep. de Calidad y Seguridad Alimentaria

Ed.5

*Approved by Food and Quality Department*

### HISTORICO DE CAMBIOS

<b>Ed.1</b>	01/07/2015	Primera edición
<b>Ed.2</b>	08/08/2017	Se incluye la variación posible de la información nutricional.
<b>Ed.3</b>	13/09/2018	Cambio de formato
<b>Ed.4</b>	07/04/2020	Se modifica la información nutricional
<b>Ed.5</b>	18/06/2020	Se incluye la traducción en inglés y los valores de ac. Grasos monoinsaturados y poliinsaturados