

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
Producto sin gluten (<20ppm)
Gluten-free product
Fabricado por: Cárnicas Muñoz Sanchez. SL
Made for: Cárnicas Muñoz Sánchez SL

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y USO
Conservation and use conditions
Conservar entre 0 y 5°.
Modo de preparación: Poner los torreznos en una sartén, cubrilos con aceite frío y freír a fuego lento hasta que hayan perdido la grasa. En ese momento poner a fuego máximo y remover hasta que esté totalmente inflada la corteza.
Store refrigerated (0-5°).
Mode of cooking: Put the torreznos in a frying pan, cover them with cold oil and fry over low heat until they have lost the fat. At this time, put on maximum heat and stir until the crust is fully inflated
ALERGENOS/ Allergens

	INGREDIENT E	EN PLANTA/ In factory
Gluten	NO	NO
Huevos/ Eggs	NO	NO
Pescado / Fish	NO	NO
Cacahuetes / Peanuts	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

Olor/ Odor	Amarillo típico y uniforme/ <i>Typical and uniform yellow</i>
Color/ Colour	Característico del adobo y ahumado/ <i>Characteristic of the marinade and cured</i>
Textural/ 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	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 <i>Physicochemical Characteristics</i>	Límite admisible <i>Allowable limit</i>
Actividad de agua	0.94

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS <i>Microbiological Characteristics</i>	Límite admisible <i>Allowable limit</i>
Salmonella	Ausencia/25g <i>Absence/25g</i>
E.coli	5*10 ³ UFC/g

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/ Self <i>life</i>
	Bandejas con atmosfera protectora termosellados/ Tray whit protective atmosphere	500g 1000g 1950g 2500g	6 meses/ months

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

Información nutricional por 100g

Valor energético	3191kJ/775kcal
Grasas	89g
de las cuales saturadas	31g
Hidratos de carbono	<0.5g
de los cuales azúcares	<0.5g
Proteínas	8.5g
Sal	0.5g

Conservar entre 0 y 5 grados.

Peso Neto 1000g

CEDEX NATURA PIRINEA CANARIA, ESPAÑA

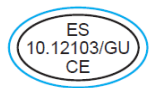
Leer siempre atentamente antes de consumir.

8 429688 1000 71

Modo de preparación:
Dejar orear el producto durante 20 minutos aprox. Poner los torreznos en una sartén, cubrilos con aceite frío e ir calentado a fuego lento (120° - 140°) durante 20 minutos aprox. hasta que haya perdido la grasa y empiecen a crecer. En este momento cambiar a fuego fuerte (180° - 195°) durante 3 - 4 minutos y remover hasta que esté totalmente inflada la corteza. "Servir frío o calientes". Si no han quedado muy crujientes cambiar de nuevo el aceite a temperatura alta y ponerlos otro minuto más.

ASIR 20 MINUTOS ANTES DE SU CONSUMO

tendilla



FICHA TÉCNICA/DATA SHEET

FT-13

Torrezno crudo

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 incluye el tamaño antes de deshidratado.