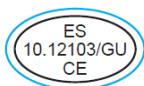


# tENDILLA



FICHA TÉCNICA/DATA SHEET

FT-16

## Torreznos sabor jamón ibérico en aceite de oliva virgen extra

F. Emisión 08/08/17

F. Edición 18/06/20

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

Ed.3

### DESCRIPCIÓN/ Description

#### Cortezas de cerdo ahumadas y fritas.

Smoked and fried pork rinds

**Ingredientes:** corteza y tocino de cerdo, aceite de oliva virgen extra 5,3%, aroma sabor jamón ibérico 4%(aromas, aromas de humo),sal, pimentón, ajo, pimienta y orégano

**Ingredients:** pork rind and pork fat, extra olive oil 5.3%, 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
Gluten (<20ppmm)	NO
Crustáceos/ Crustaceans	NO
Huevos/ Eggs	NO
Pescado / Fish	NO
Cacahuetes / Peanuts	NO
Soja/ Soybeans	NO
Leche/Milk	NO
Frutos de cáscara/Shell nuts	NO
Apio/ Celery	NO
Mostaza/ Mustard	NO
Sésamo / Sesame	NO
Anhidrido sulfuroso > 10 mg/kg expresado como SO <sub>2</sub> .* Sulphur dioxide and sulphites>10mg/kg	NO
Altramuces/ Lupin	NO
Moluscos/ Molluscs	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

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

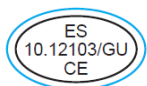
### INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA POR 100G/ Nutritional declaration per 100g

Valor Energético/ Energy	2548kj/613kcal
Grasa/ Fats	45g
De las cuales/ of which	
saturados/Saturates	13g
monoinsaturados/mono-unsaturates	27g
poliinsaturados/polyunsaturates	5.7g
Hidratos de carbono/ Carbohydrate	<0.5g
De los cuales azúcares/ of which sugars	<0.5g
Proteínas/ Protein	51g
Sal/ Salt	2,4g

TIPO DE ENVASE Package	GRAMAJE/ Weight	VIDA ÚTIL/ Self life	
PRESENTACIÓN/ Packaging	Bolsas con atmosfera protectora/ Bag with protective atmosphere	1000g	4 meses/ months
	Botes con atmosfera protectora termosellados/ Cups whit protective atmosphere	125g	6 meses / months
	Botes sin atmosfera protectora/ Cups without protective atmosphere	1000g	3 meses/ months



# tENDILLA



FICHA TÉCNICA/DATA SHEET

FT-16

## *Torreznos sabor jamón ibérico en aceite de oliva virgen extra*

F. Emisión 08/08/17

F. Edición 18/06/20

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

Ed.3

### HISTORICO DE CAMBIOS

<b>Ed.1</b>	08/08/2017	Primera edición
<b>Ed.2</b>	13/09/2018	Cambio de formato
<b>Ed.3</b>	18/06/2020	Incluye traducción en Ingles y los acidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados en la declaración nutricional