

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 entre 0 y 5ª.

Modo de preparación: freir en sartén o freidora con bastante aceite para que el torrezno flote a fuego muy fuerte (190º-195º) unos 4 o 5 minutos hasta obtener el punto deseado.

Remover de vez en cuando

Store refrigerated((0-5ª).

Mode of cooking: fry with plenty of oil over high heat(190º-195) during 4 o 5 minutes

ALERGENOS/ Allergens

	INGREDIENT E INGREDIENT	EN PLANTA/ In factory
Gluten(<20ppm)	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/ Typical and uniform yellow
Olor/ Odor	Característico del adobo y ahumado/ Characteristic of the marinade and cured
Textura/ 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 Límite admisible

Physicochemical Characteristics Allowable limit

Humedad/ Humidity

Max. 10%

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Límite admisible

Microbiological Characteristics Allowable limit

Rto. Enterobacterias

10 ufc/g

E. Coli

5*10³ ufc/g

Salmonella

No detectado/25g
No detected/25g

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

Valor Energético/ Energy	2346kj/562kcal
Grasa/ Fats	36g
De las cuales/ of which	
Saturadas/saturates	13g
Monoinsaturados/mono-unsaturates	17g
Poliinsaturados/polyunsaturates	5.7g
Hidratos de carbono/ Carbohydrate	<0.5g
De los cuales azúcares/ of wich sugars	<0.5g
Proteínas/ Protein	60g
Sal/ Salt	2,5g

PRESENTACIÓN Packaging	TIPO DE ENVASE Package	GRAMAJE/ Weight	VIDA ÚTIL/ Self life
	Bandejas con atmosfera protectora termosellados/ Tray whit protective atmosphere		750g

RESIDUOS Y CONTAMIANTES/ Contaminants

Cumplimiento de la legislación vigente. Compliance whit legislation

Realizando controles sistemáticos en laboratorios autorizados/ Made analyzes in authorized laboratories.

Torrezno semirrita
Corteza y tocino ahumada y desmenuada
INGREDIENTES: Corteza y tocino de cerdo, sal, pimentón, ajo, pimienta y orégano.

Información nutricional por 100g (2346kj/562kcal)

Valor energético:	2346
Grasa:	36g
de las cuales saturadas:	13g
Hidratos de carbono:	<0.5g
de los cuales azúcares:	<0.5g
Proteínas:	60g
Sal:	2,5g

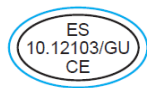
Plus Sita 750g Conservar entre 0 y 5 grados.

Elaborado por
Cárnicas Muñoz Sánchez, S.L.
Avda. de Castellanos, 22
18134 - Tendilla (Córdoba) España.

Sin Gluten

Modo de preparación:
Freir en sartén o freidora con bastante aceite para que el torrezno flote a fuego muy fuerte (190º - 195º aprox.) unos 4 ó 5 minutos hasta obtener el punto deseado. Remover de vez en cuando.

tendilla



FICHA TÉCNICA/DATA SHEET

FT-19

Pellet de 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.
Ed.3	13/09/2018	Cambio de formato
Ed.4	18/06/20	Se incluye la traducción en inglés y los ac. Grasos monoinsaturados y poliinsaturados