

DESCRIPCIÓN/ Description
Cortezas de cerdo fritas.
Fried pork rinds
Ingredientes: corteza y tocino de cerdo y sal
Ingredients: pork rind and pork fat, salt.
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 5º.
Modo de preparación: freir en sartén o freidora con bastante aceite, para la corteza flote, a fuego muy fuerte (190º-195º) unos 4 o 5 minutos hasta obtener el punto deseado. Remover de vez en cuando
Store refrigerated (0-5º).
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
Cacahuetes / 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

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS/ Organoleptic
characteristics**

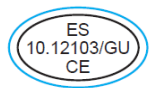
Color/ Colour	Dorado típico y uniforme/ <i>Typical and uniform golden</i>
Olor/ Odor	Característico de la fritura/ <i>Characteristic of the fried</i>
Textura/ Texture	<i>Crujiente, dureza adecuada, poco aceitosa/ Crispy, adequate hardness, slightly oily</i>
Sabor/ Flavour	<i>Característico a la corteza/ Characteristic of pork rind</i>
Tamaño/ Side	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 **Límite admisible**
Physicochemical Characteristics *Allowable limit*
Humedad/ Humidity **Max. 3,5%**
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS **Límite admisible**
Microbiological Characteristics *Allowable limit*
Rto. Enterobacterias **10 ufc/g**
E. Coli **5*10³ 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 **1845kg/439kcal**
Grasa/ Fats **15g**
**De las cuales saturadas/ of
which saturates** **5.3g**
**Hidratos de carbono/
Carbohydrate** **<0.5g**
**De los cuales azúcares/ of
wich sugars** **<0.5g**
Proteínas/ Protein **75g**
Sal/ Salt **2,9g**

PRESENTACIÓN <i>Packaging</i>	TIPO DE ENVASE	GRAMAJE/	VIDA
	<i>Package</i>	<i>Weight</i>	<i>Self life</i>
Bolsas con atmosfera protectora		1000g	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 laboratorios.**


tendilla



FICHA TÉCNICA/DATA SHEET

FT-20

Pellet de Corteza de jamón

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	18/06/2020	Incluye traducción en Ingles. Se elimina la variación nutricional. Se incluye el tamaño antes de deshidratado.