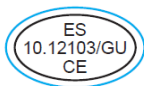


tENDILLA



FICHA TÉCNICA/DATA SHEET

FT-23

Barquillo de jamón frito en aceite refinado de girasol alto oleico

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

DESCRIPCIÓN/ Description

Cortezas de cerdo curadas y fritas.
Cured and fried pork ham rinds
Ingredientes: cortezas curadas 88% (corteza de cerdo, sal, azúcar, conservadores E-252 y E-252 y antioxidante E-301), aceite refinado de girasol alto oleico 6.9%
Ingredients: 88% cured rinds (cured pork rind, salt, sugar, preservatives E-252 and E-252 and antioxidant E-301), refined high oleic sunflower oil 6.9%
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(<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

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS/ Organoleptic characteristics

Color/ Colour	Amarillo típico y uniforme/ <i>Typical and uniform yellow</i>
Olor/ Odor	Característico del curado/ <i>Characteristic of the cured</i>
Textural/ Texture	Crujiente, dureza adecuada, poco aceitosa/ <i>Crispy, adequate hardness, slightly oily</i>
Sabor/ Flavour	Característico de la corteza de jamón curado, con aromas procedentes del curado/ <i>Characteristic of ham rind, with aromas from the cured and smoked</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

<i>Microbiological Characteristics</i>	<i>Allowable limit</i>
Rto. Enterobacterias	10 ufc/g
E. Coli	5*10 ³ ufc/g
Salmonella	Ausencia/25g <i>Absence/25g</i>
Listeria Monocitogenes	Ausencia/25g <i>Absence/25g</i>

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

Valor Energético/ Energy	2296kJ/550kcal
Grasa/ Fats	33g
De las cuales / of which	
saturados/Saturates	7.5g
monoinsaturados/mono-unsaturates	22.3g
poliinsaturados/polyunsaturates	2.8g
Hidratos de carbono/ Carbohydrate	<0.5g
De los cuales azúcares/ of wich sugars	<0.5g
Proteínas/ Protein	64g
Sal/ Salt	2,1g

PRESENTACIÓN/ Packaging

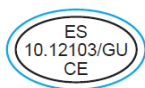
TIPO DE ENVASE <i>Package</i>	GRAMAJE/ <i>Weight</i>	VIDA ÚTIL/ <i>Self life</i>
Bolsas sin atmosfera protectora/Bag without protective atmosphere	500,1000g	3 meses/months
Botes sin atmosfera protectora/ Cups without protective atmosphere	250g,400g	3 meses/months

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-23

*Barquillo de jamón frito en aceite refinado
de girasol alto oleico*

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.