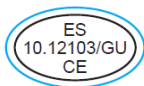


# tENDILLA



FICHA TÉCNICA/DATA SHEET

FT-24

## Tira de jamón curado 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
<b>Gluten(&lt;20ppm)</b>	NO	NO
<b>Huevos/ Eggs</b>	NO	NO
<b>Pescado / Fish</b>	NO	NO
<b>Cacahuets / Peauts</b>	NO	NO
<b>Soja/ Soybeans</b>	NO	NO
<b>Leche/Milk</b>	NO	NO
<b>Frutos de cáscara/Shell nuts</b>	NO	NO
<b>Apio/ Celery</b>	NO	NO
<b>Mostaza/ Mustard</b>	NO	NO
<b>Sésamo / Sesame</b>	NO	NO
<b>Anhidrido sulfuroso &gt; 10 mg/kg expresado como SO2.*/Sulphur dioxide and sulphites&gt;10mg/kg</b>	NO	NO
<b>Altramuces/ Lupin</b>	NO	NO
<b>Moluscos/ Molluscs</b>	NO	NO

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS/ Organoleptic characteristics

<b>Color/ Colour</b>	Amarillo típico y uniforme/ <i>Typical and uniform yellow</i>
<b>Olor/ Odor</b>	Característico del curado/ <i>Characteristic of the cured</i>
<b>Textural/ Texture</b>	Crujiente, dureza adecuada, poco aceitosa/ <i>Crispy, adequate hardness, slightly oily</i>
<b>Sabor/ Flavour</b>	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-IRADIACIÓN/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

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

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

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

**PRESENTACIÓN/ Packaging**

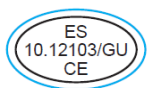
<b>TIPO DE ENVASE</b> <i>Package</i>	<b>GRAMAJE/</b> <i>Weight</i>	<b>VIDA ÚTIL/ Self life</b>
<b>Bolsas con atmosfera protectora/Bag whit protective atmosphere</b>	75g	4 meses/months
<b>Bolsas con atmosfera protectora/Bag whit protective atmosphere</b>	500g,1000g	3 meses/months
<b>Botes con atmosfera protectora/ Cups with protective atmosphere</b>	100g	4 meses/months
<b>Botes sin atmosfera protectora/ Cups without protective atmosphere</b>	80g, 500g, 800g	3 meses/months

### RESIDUOS Y CONTAMIANTES/ 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-24

*Tira de jamón curado 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

<b>Ed.1</b>	01/07/2015	Primera edición
<b>Ed.2</b>	08/08/2017	Se incluye la variación posible de la información nutricional.
<b>Ed.3</b>	13/09/2018	Cambio de formato
<b>Ed.4</b>	18/06/20	Se incluye la traducción en inglés y los ac. Grasos monoinsaturados y poliinsaturados.