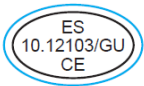


tendilla



FICHA TÉCNICA/DATA SHEET

FT-26

Torreznos sabor barbacoa frito en aceite de oliva virgen extra

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.3

DESCRIPCIÓN/ Description

Cortezas de cerdo ahumadas y fritas.

Smoked and fried pork rinds

Ingredientes: corteza y tocino de cerdo, aroma barbacoa 4%(aromas, aromas de humo), aceite de oliva virgen extra 2.2%, sal, pimentón, ajo, pimienta y orégano

Ingredients: pork rind and pork fat, barbecue flavour 4% (flavour, smoke flavour) extra olive oil 2.2%, 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 (<20ppm)	NO	NO
Crustáceos/ Crustaceans	NO	NO
Huevos/ Eggs	NO	NO
Pescado / Fish	NO	NO
Cacahuetes / Peanuts	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
Altramucos/ 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/ <i>Typical and uniform yellow</i>
Olor/ Odor	Característico del adobo y ahumado/ <i>Characteristic of the marinade and cured</i>
Textural/ Texture	Crujiente, dureza adecuada, poco aceitosa/ <i>Crispy, adequate hardness, slightly oily</i>
Sabor/ Flavour	Característico al torrezno, con aromas procedentes del adobo y ahumado/ <i>Characteristic of torrezno, with aromas from the marinade and smoked</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

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 ³ ufc/g
Salmonella	Ausencia/25g <i>Absence/25g</i>
Listeria Monocitogenes	Ausencia/25g <i>Absence/25g</i>

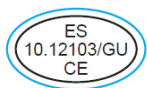
INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA POR 100G/ Nutritional declaration per 100g

Valor Energético/ Energy	2508kj/603kcal
Grasa/ Fats	45g
De las cuales saturadas/ of which saturates	13.9g
Hidratos de carbono/ Carbohydrate	<0.5g
De los cuales azúcares/ of which sugars	<0.5g
Proteínas/ Protein	50g
Sal/ Salt	3.9g

PRESENTACIÓN/ Packaging	TIPO DE ENVASE Package	GRAMAJE/ Weight	VIDA ÚTIL/ Self life
	Botes con atmosfera protectora termosellados/ Cups whit protective atmosphere	125g	6 meses / months



tENDILLA



FICHA TÉCNICA/DATA SHEET

FT-26

*Torreznos sabor barbacoa frito en aceite
de oliva virgen extra*

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.3

HISTORICO DE CAMBIOS

Ed.1	08/08/2017	Primera edición
Ed.2	13/09/2018	Cambio de formato
Ed.3	18/06/2020	Incluye traducción en Ingles