

Pancho de torreznos

Aprobado por el Dpto. de Calidad y Seguridad Alimentaria
Approved by Quality Control and Food Safety Department

Ed.1

DESCRIPCIÓN/ Description

Cortezas de cerdo desengrasadas, ahumadas y molida

Fried ham pork rinds

Ingredientes: corteza de cerdo, grasa de cerdo, sal, pimentón, ajo, pimienta y orégano.

Ingredients: pork rind, pork fat, salt, paprika, garlic, pepper and oregano.

Fabricado por: Cárnicas Muñoz Sánchez. SL

Made by: 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

INGREDIENTE INGREDIENT	EN PLANTA/ In factory
Gluten(<20ppm)	NO
Crustáceos/ Crustaceans	NO
Huevos/ Eggs	NO
Pescado / Fish	NO
Cacahuetes / Peanuts	NO
Soja/ Soybeans	NO
Leche/Milk	NO
Frutos de cáscara/Shell nuts	NO
Apio/ Celery	NO
Mostaza/ Mustard	NO
Sésamo / Sesame	NO
Anhidrido sulfuroso > 10 mg/kg expresado como SO₂. *Sulphur dioxide and sulphites>10mg/kg	NO
Altramuces/ Lupin	NO
Moluscos/ Molluscs	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 ahumado / Characteristic of the smoked
Textura/ Texture	Crujiente, dureza adecuada, poco aceitosa/ Crispy, adequate hardness, slightly oily
Sabor/ Flavour	Característico de las cortezas, con aromas procedentes del adobo y ahumado/ Characteristic of pork rinds, with aromas from the marinade and smoked
Tamaño/ Side	2,5mm

OMG-IRADIACION/GMO Irradiation

Sin componentes genéticamente modificados, ni sometidos a tratamientos de irradiación

Without genetically modified components, nor subjected to irradiation treatments

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Physicochemical Characteristics

**Límite admisible
Allowable limit**

Humedad/ Humidity

Max. 10%



CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Microbiological Characteristics	Límite admisible Allowable limit
Rto. Enterobacterias	10 UFC/g
E. Coli	5*10 ³ UFC/g
Salmonella	No detectado/25g Not detected/25g
Listeria Monocytogenes	No detectado/25g Not detected/25g

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

Valor Energético/ Energy	2178kj/521kcal
Grasa/ Fats	30 g
De las cuales/ of which	
saturadas/Saturates	10 g
Hidratos de carbono/ Carbohydrate	< 0.5 g
De los cuales azúcares/ of wich sugars	< 0.5 g
Proteínas/ Protein	63 g
Sal/ Salt	3 g

PRESENTACIÓN / Packaging	TIPO DE ENVASE Package	GRAMAJE/ Weight	VIDA ÚTIL/ Self life
	Botes sin atmosfera protectora/ Cups without protective atmosphere	350g 600g 2500g	6 meses/6 months

RESIDUOS Y CONTAMINANTES/ Contaminants

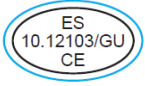
Cumplimiento de la legislación vigente.

Compliance with legislation

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



tendILLA



FICHA TÉCNICA/DATA SHEET

FT-34

Pancho de torreznos

F. Emisión 23/04/24

F. Edición 23/04/24

Aprobado por el Dpto. de Calidad y Seguridad Alimentaria
Approved by Quality Control and Food Safety Department

Ed.1

HISTORICO DE CAMBIOS

Ed.1	23/04/24	Primera edición