



BUTIFARRA

Producto Cárnico Cocido

Ingredientes

Cortezas de cerdo, carne de cerdo, condimentos autorizados (almid3n, sal, dextrosa, especias, prote3na de **SOJA**, estabilizadores (E-450i, E- 452i), potenciador del sabor (E-621), conservador (E-250), colorante (E-120), pimienta, ajo, clavo y canela).

- **Condiciones de conservaci3n:**
0-4 °C
- **Condiciones de distribuci3n:**
Veh3culo refrigerado/isotermo
- **Durabilidad del producto:**
45 d3as desde la fecha de elaboraci3n.
- **Destino final del producto:**
Consumidor final

Al3rgenos:
SIN LACTOSA
SIN GLUTEN
SIN PLV
SIN SULFITOS

Descripci3n del proceso

Flameado de la corteza para eliminar los pelos en la misma sala de cocci3n. Introducci3n de las cortezas en la caldera (coci3n durante 2- 4 horas), picado, amasado y condimentaci3n (amasadora d3nde se a3aden el resto de los ingredientes), y embutido, previo acondicionamiento de tripas (remojo en agua) y se introduce en la caldera un tiempo de 1 min por calibre de la pieza a >75oC. Una vez transcurrido el tiempo, se saca de la marmita, se enfr3a r3pido con agua fr3a a chorro y despu3s pasa a c3mara de refrigeraci3n. Posteriormente se procede al envasado y etiquetado.

Formatos de presentaci3n

Embutido en tripa natural de ternera. Forma de herradura. Envasado en barquetas de 2,5 Kg en atm3sfera modificada (Gas Cal-2).



Etiquetado

En una etiqueta se indicar3a la siguiente informaci3n, obligatoria exigida por RE (UE) 1169/2011:

- Denominaci3n de venta.
- Lista de ingredientes (al3rgenos resaltados en **MAYÚSCULA**).
- Peso neto.
- Fecha de consumo preferente.
- Lote.
- Condiciones de conservaci3n.
- Identificaci3n de la industria.
- Marcado de identificaci3n.
- Menc3n "Envasado en atm3sfera protectora"

Valor Nutricional

AZÚCARES	<0,10g/100g
GRASAS	30,4g/100g
GRASAS SATURADAS	10,5g/100g
HIDRATOS DE CARBONO	1,1g/100g
PROTEINAS	16,6g/100g
SAL	2,0g/100g
VALOR ENERGÉTICO	344kcal/100g
VALOR ENERGÉTICO	1.426kJ/100g

Criterios microbiol3gicos

L3mites microbiol3gicos establecidos por el Reglamento (CE) 2073/2005:

Investigaci3n de Salmonella n=5, c=0, m=M=Ausencia/25 g. Resultados satisfactorios cada uno de los 5 ejemplares Ausencia/25 g. Investigaci3n de Listeria monocytogenes n=5, c=0, m=M=Ausencia/25 g. Resultados satisfactorios cada uno de los 5 ejemplares Ausencia/25 g. n= n3mero de unidades de la muestra. m= valor umbral del n3mero de bacterias. El resultado se considerar3 satisfactorio si todas las unidades que componen la muestra tienen un n3mero de bacterias igual o menor que m. M= valor l3mite del n3mero de bacterias. El resultado se considerar3 no satisfactorio si una o varias unidades que componen la muestra tienen un n3mero de bacterias igual o mayor que m. c= n3mero de unidades de la muestra, cuyo n3mero de bacterias podr3 situarse entre m y M. La muestra seguir3 consider3ndose aceptable si las dem3s unidades tienen un n3mero de bacterias menor o igual a m.

Sistema de loteado

Esta compuesto por seis d3gitos num3ricos xx/yy/zz, d3nde xx coincide con el n3mero de masa diaria; yy Y zz coincide con el n3mero total de masas que llevamos en el a3o en curso.