



# QUESO DE CERDO

Producto Cárnico Cocido

## Ingredientes

Caretas, cortezas y carne de cabeza de cerdo, condimentos autorizados (sal, almidón, especias, estabilizadores [E-451, E-452], potenciador del sabor [E-621], antioxidantes [E-331, E-301], colorante [E-120], jarabe de glucosa, plantas aromáticas, conservador [E-250]).

- **Condiciones de conservación:** 0-4 °C
- **Condiciones de distribución:** Vehículo refrigerado/isotermo
- **Durabilidad del producto:** 45 días desde la fecha de elaboración.
- **Destino final del producto:** Consumidor final

**Alérgenos:**  
**SIN LACTOSA**  
**SIN GLUTEN**  
**SIN PLV**  
**SIN SOJA**  
**SIN SULFITOS**

## Descripción del proceso

Flameado de la careta y corteza de cerdo para eliminar los pelos en la misma sala de cocción. Introducción (carena y corteza) en la caldera (cocción durante 3-4 horas), picado, amasado (con aditivos) y finalmente se embute en tripa artificial y se introduce de nuevo en la caldera (con agua limpia) un tiempo de 1 min por calibre de la pieza a >75°C. Una vez transcurrido el tiempo, se saca de la marmita, se enfría rápido con agua fría a chorro y después pasa a cámara de refrigeración, y a las 24-48h se envasan y etiquetan.

## Formatos de presentación

Embutido en tripa de plástico. En dos formatos: 1. Piezas de 3,5 Kg. 2. Piezas de 0,5 Kg.



## Etiquetado

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

- Denominación de venta.
- Lista de ingredientes (alérgenos resaltados en MAYÚSCULA).
- Peso neto.
- Fecha de consumo preferente.
- Lote.
- Condiciones de conservación.
- Identificación de la industria.
- Marcado de identificación.
- Mención "tripa no comestible".

## Valor Nutricional

AZÚCARES	1,3g/100g
GRASAS	12,0g/100g
GRASAS SATURADAS	4,4g/100g
HIDRATOS DE CARBONO	1,3g/100g
PROTEÍNAS	16,0g/100g
SAL	1,9g/100g
VALOR ENERGÉTICO	177kcal/100g
VALOR ENERGÉTICO	738kJ/100g

## Sistema de loteado

Esta compuesto por seis dígitos numéricos xx/yy/zz, dónde xx coincide con el número de masa diaria; yy Y zz coincide con el número total de masas que llevamos en el año en curso.

## Criterios microbiológicos

Límites microbiológicos establecidos por el Reglamento (CE) 2073/2005:

Investigación de Salmonella n=5, c=0, m=M=Ausencia/25 g. Resultados satisfactorios cada uno de los 5 ejemplares Ausencia/25 g. Investigación de Listeria monocytogenes n=5, c=0, m=M=Ausencia/25 g. Resultados satisfactorios cada uno de los 5 ejemplares Ausencia/25 g. n= número de unidades de la muestra. m= valor umbral del número de bacterias. El resultado se considerará satisfactorio si todas las unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o menor que m. M= valor límite del número de bacterias. El resultado se considerará no satisfactorio si una o varias unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o mayor que m. c= número de unidades de la muestra, cuyo número de bacterias podrá situarse entre m y M. La muestra seguirá considerándose aceptable si las demás unidades tienen un número de bacterias menor o igual a m.