



FICHA TÉCNICA

Código: FT
Versión: 02.
05/02/2021

PRODUCTO: LONGANIZA OTTONELLO

Descripción del producto

Es el embutido seco elaborado a base de carne de cerdo y vacuno picada gruesa, con el agregado de tocino, sal y especias. Se introduce en tripa natural o fibrosas.

Especificación del producto terminado

Presentación	Piezas enteras envasadas al vacío o no, en unidades de 0.180kg a 0.200kg con venta al peso. Piezas enteras de 3.000kg de peso estimado en la presentación de corte, con venta al peso.						
Envase	Tripa natural vacuna en el caso de las piezas al gancho, tripa fibrosa en la presentación de corte, y envase de polietileno laminado en el caso de las piezas envasadas al vacío.						
Almacenamiento y conservación	Mantener en lugar fresco y seco 14-18°C.						
Vida útil	120 días en las condiciones de almacenamiento indicadas en las piezas al vacío o 90 días en la presentación al gancho.						
Modalidad de consumo	Producto seco. Listo para consumir.						
Usos	Plantas elaboradoras de alimentos. Público en general.						
pH	≤5						
Tabla nutricional	LONGANIZA						
		Cantidad por porción		% VD*	Cantidad por porción		% VD*
	Información Nutricional (Porción 40g)	Valor Energético	125kcal = 519kj	6	Grasas Saturadas	3.6 g	16
		Carbohidratos	0 g	0	Grasas Trans	0 g	-
		Proteínas	7.1 g	9	Fibra Alimentaria	0 g	0
Grasas Totales		10.7 g	19	Sodio	640 mg	27	

Materia prima cárnica e ingredientes

	<p>FICHA TÉCNICA</p> <p>PRODUCTO: LONGANIZA OTTONELLO</p>	<p>Código: FT Versión: 02. 05/02/2021</p>
---	---	---

<p>Materia prima cárnica</p>	<p>Carne de cerdo, carne vacuna, grasa de cerdo.</p>
<p>Ingredientes</p>	<p>Sal, especias, dextrosa, estabilizantes (INS 450i, INS 452i), antioxidante (INS 316), conservador (INS 250, 251).</p>