

EMBUTIDOS ENTREVARALES	FICHAS TÉCNICAS	
	DESCRIPCIÓN DE LOS PRODUCTOS	
Elaborado por: Laboratorios Analíticos Agrovet, S.L.	Aprobado por: Miguel Ángel Alonso Alonso	Edición: 01 Revisión: 30-06-2016

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto: Lengua curada en aceite Origen: España
OMG	Producto libre de modificación genética directa o indirecta.
IRRADIACIÓN	Producto no tratado con irradiación.
ALÉRGENOS	Ausencia según directiva 2003/89/CE, RD 126/2015 y RD 1169/2011
INGREDIENTES	Lengua curada, aceite de oliva virgen extra, vinagre de módena
TRATAMIENTO	Curado

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL (Por 100 g de producto)			
Valor energético	375,8 Kcal	Proteínas	23,65 g
	1570,84 Kj		
Grasas de las cuales saturadas	30,8 g	Sal	0,28 g
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	12,97 g		
	1 g		
	1 g		

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	
Calibre	Sin calibrar
Materias Extrañas	Ausencia
% Insectación	Ausencia
Dañados (nº de piezas)	Ausencia
Humedad	< 2%

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Aerobios mesófilos (UFC/g)	< 100
Coliformes (UFC/g)	<10
<i>E. coli</i> (UFC/g)	<10
<i>Staphylococcus aureus</i>	Ausencia
<i>Salmonella spp.</i> (Presencia/ausencia)	Ausencia en 25g
<i>Listeria monocytogenes</i> (Presencia/ausencia)	Ausencia en 25g

TIPO DE ENVASADO
Paquete loncheado y envasado al vacío. Peso aproximado: 100-200g

ETIQUETADO	
Reglamento (UE) nº 1169/2011	R.D. 1334/1999, modificado por R.D. 890/2011 y R.D. 238/2000
Directiva 2000/13/CE	Directiva 2008/5/CE

VIDA ÚTIL
6 meses desde la fecha de envasado, conservándose en lugar fresco y seco. Almacenar alejado de la luz directa del sol, del agua de la lluvia, de olores fuertes, protegido del ataque de roedores e insectos.

TRANSPORTE, USO Y CONSUMO
Contenedor de vehículo preparado para tal fin, sin mezclar con productos no alimentarios, envase retirado del suelo. Producto listo para consumo directo, no necesita tratamiento culinario.

INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR
Una vez abierto consúmase en el menor tiempo posible, de no ser así, consérvase en lugar fresco y seco.

EMBUTIDOS ENTREVARALES	FICHAS TÉCNICAS	
	DESCRIPCIÓN DE LOS PRODUCTOS	
Elaborado por: Laboratorios Analíticos Agrovvet, S.L.	Aprobado por: Miguel Ángel Alonso Alonso	Edición: 01 Revisión: 30-06-2016

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Directivas 2000/13/CE y modificaciones)			
	SÍ	NO	ALÉRGENO
CEREALES CON GLUTEN y productos derivados: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o variedades híbridas		x	
CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos		x	
PESCADO y productos a base de pescado		x	
HUEVOS y productos a base de huevo		x	
CACAHUETE y productos a base de cacahuete		x	
SOJA y productos a base de soja		x	
LECHE DE VACA y sus derivados (Incluida lactosa)		x	
FRUTOS DE CÁSCARA: Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, castaña de Pará, pistachos, nueces Macadamia y nueces de Australia.		x	
APIO y productos derivados		x	
MOSTAZA y productos derivados		x	
GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo		x	
ANHIDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/l expresado como SO ₂		x	
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		x	
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		x	

LEGISLACIÓN APLICABLE	
Reglamento (UE) nº 1169/2011	R.D. 1334/1999, modificado por R.D. 890/2011 y R.D. 238/2000
Directiva 2000/13/CE	Directiva 2008/5/CE
Reglamento (CE) 1829/2003 y (CE) 1830/2003	Reglamento (CE) 1129/2011
Directiva 2000/13/CE y modificaciones	