

	<b>FICHA DE PRODUCTO</b>  <b>ZARAJOS DE CORDERO ENVASADOS EN ATMOSFERA PROTECTORA – 3 UDS</b>	Código de artículo: 4800
		Edición: Febrero 2020 Revisión: 00

<b>DENOMINACIÓN</b>	ZARAJOS DE CORDERO ENVASADO EN ATMOSFERA																			
<b>PRESENTACIÓN (FOTO)</b>																				
<b>DESCRIPCION DE PRODUCTO</b>	Tripa de cordero o lechal macerada en ajo y sal, y enmadejada en palos y horneada.																			
<b>ELABORACIÓN</b>	Producto sometido a marinado y posterior horneado a unos 230-250°C durante unos 50-70 minutos aproximadamente.																			
<b>COMPOSICIÓN/ INGREDIENTES</b>	INGREDIENTES: Tripa de cordero, sal, ajo, antioxidante (ácido cítrico). Puede contener trazas de <b>sulfitos</b> , presentes de forma natural en el ajo.																			
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICO-QUIMICAS</b>	<p>Las <b>características organolépticas</b> deben ser las típicas del producto, color y olor tostado, textura típica, firme y sin restos de suciedad.</p> <p>Ausencia de cuerpos extraños sobre el producto.</p> <p>Cumplimiento de la legislación vigente en materia de residuos de contaminantes ambientales y residuos químicos de tratamiento veterinario.</p>																			
<b>CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS</b>	Aerobios mesófilos: $\leq 1,0 \times 10^6$ ; Enterobacterias: $\leq 1,0 \times 10^5$ ; Escherichia Coli: $\leq 5,0 \times 10^2$ ; Salmonella: Ausencia en 25 gr																			
<b>INFORMACION NUTRICIONAL</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">Información nutricional</th> </tr> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">(Valores medios por 100g de producto)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor energético:</td> <td style="text-align: right;">640 kJ / 152 kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasas:</td> <td style="text-align: right;">3,5 g</td> </tr> <tr> <td>de las cuales saturadas:</td> <td style="text-align: right;">1,5 g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono:</td> <td style="text-align: right;">0 g</td> </tr> <tr> <td>de los cuales azúcares:</td> <td style="text-align: right;">0 g</td> </tr> <tr> <td>Proteínas:</td> <td style="text-align: right;">30 g</td> </tr> <tr> <td>Sal:</td> <td style="text-align: right;">0,54 g</td> </tr> </tbody> </table>		Información nutricional		(Valores medios por 100g de producto)		Valor energético:	640 kJ / 152 kcal	Grasas:	3,5 g	de las cuales saturadas:	1,5 g	Hidratos de carbono:	0 g	de los cuales azúcares:	0 g	Proteínas:	30 g	Sal:	0,54 g
Información nutricional																				
(Valores medios por 100g de producto)																				
Valor energético:	640 kJ / 152 kcal																			
Grasas:	3,5 g																			
de las cuales saturadas:	1,5 g																			
Hidratos de carbono:	0 g																			
de los cuales azúcares:	0 g																			
Proteínas:	30 g																			
Sal:	0,54 g																			

	<b>FICHA DE PRODUCTO</b>  <b>ZARAJOS DE CORDERO ENVASADOS EN ATMOSFERA PROTECTORA – 3 UDS</b>	Código de artículo: 4800
		Edición: Febrero 2020 Revisión: 00

<b>ALÉRGENOS</b>	Puede contener trazas de <b>sulfitos</b> , presentes de forma natural en el ajo.
<b>OMGs</b>	No contiene.
<b>PRESENTACION DEL PRODUCTO – CONDICIONES DE ENVASADO</b>	<p>El producto se presenta en bandejas de poliestireno blanco, con absorbente blanco y envasados en atmósfera protectora 70% O<sub>2</sub> / 30% CO<sub>2</sub>. En cada bandeja se presentan 3 zarajos.</p> <div style="text-align: center;">  </div>
<b>VIDA ÚTIL</b>	0 + 6 días, siendo 0 el día de envasado.
<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b>	Conservar a Tª entre 0-3°C
<b>ETIQUETADO</b>	El etiquetado se realiza sobre cada envase. La etiqueta llevará, al menos, Razón social y óvalo sanitario; denominación del producto; lote; peso neto; fecha de fabricación, fecha de consumo preferente y condiciones de conservación.
<b>DISTRIBUCIÓN</b>	Se realiza por transportistas pertenecientes a Industrias Fabicarne S.L. o en su defecto, por logística del cliente; con vehículos aptos para transporte de producto refrigerado y/o congelado. El transporte se debe realizar a una Tª < 3°C para preservar la cadena del frío.
<b>USO PREVISTO</b>	Es necesario el cocinado completo del producto antes de su consumo.
<b>CONSUMIDORES DE RIESGO</b>	El producto en sí es apto para el consumo de la población en general.