

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

JUMBO SAUSAGE ROLL

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO



Descripción: Deliciosa salchicha de cerdo cubierto en una masa de hojaldre.

Cantidad: 35x150g

País de origen: Reino Unido

INGREDIENTES

Agua,harina de **TRIGO** (contiene carbonato de calcio, hierro, niacina, tiamina), carne de cerdo (19%), margarina (aceite de palma, estearina de palma, aceite de colza, agua, sal, emulgente (E471), zumo de limón, regulador de acidez (E330)), bizcocho tostado (harina de **TRIGO**, agua, sal, (E503ii)), grasa de cerdo, almidón de **TRIGO**, condimentos (sal, especias (pimienta blanca, nuez moscada, jengibre, macis, pimienta negra, cilantro), azúcar, emulgente (E450iii), Sabor Potenciador (E621), harina de **TRIGO**, conservante (**METABISULFITO** sódico), cebolla en polvo, bizcocho tostado (harina de **TRIGO**, sal, gasificante (E503ii)), dextrosa, antioxidantes (E301, E304, E307), aceite de colza, especias. Extractos, colorante (E120), extractos de hierbas), glaseado (agua, almidón modificado (patata, tapioca), aceite de colza, proteínas de la leche, emulgentes (lecitina de **SOJA**, (E471)), regulador de acidez (E339iii), colorante (E160a)) , guisante Almidón, Sal.

ALÉRGENOS

Para alérgenos, ver ingredientes en **NEGRITA**.
Puede contener trazas de frutos secos.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional por 100 gr.

Valor energético kJ / Kcal	1292 kJ / 311 Kcal
Grasas	21.9 g
de las cuales saturadas	10.5 g
Hidratos de carbono	21.9 g
de los cuales azúcares	0.3 g
Fibra	1.3 g
Proteínas	5.9 g
Sal	1.76 g

INSTRUCCIONES DE USO

Descongelar a temperatura controlada o durante la noche en el refrigerador. Colocar sobre una bandeja para hornear, e introducirlo en el horno ya precalentado a 200°C / 400°F / Gas Mark 6 durante aproximadamente 25 / 30 minutos. Asegúrese de que el producto esté bien caliente antes de servir.

CONTROLES MICROBIOLÓGICOS

Organismo	Frecuencia	Objetivo	Máximo	Muestra	Nota
Bacillus Cereus (cfu/g or ml)	Anualmente	<20	100		
Clostridium Perfringens (cfu/g or ml)	Anualmente	<20	100		
Coagulase-positive Staphylococci (cfu/g or ml)	Anualmente	<20	100		
E. Coli (cfu/g or ml)	Anualmente	<10	100		
Enterobacteriaceae (cfu/g or ml)	Anualmente	<500	1000		
Listeria SPP	Anualmente	<0	0	25g	Ausente en 25 g
Staphylococcus Aureus (cfu/g or ml)	Anualmente	<10000	100000		

CONSERVACIÓN

Conservar a -18°C

VIDA ÚTIL

Desde su producción: 547 días

Vida útil garantizada en el momento de la entrega: 365 días