

aire Marcial

La tradición del Ibérico



Longaniza Ibérica

Ingredientes:

Carne de cerdo ibérico, sal, ajo, pimentón, orégano, azúcar, **lactosa**, dextrosa, dextrina, **proteína de soja**, emulgentes E-450i, E-451i, antioxidantes E-330, E-331, potenciador del sabor E-621, conservadores E-250, E-252. y tripa artificial de colágeno no comestible.

Descripción del producto:

Normativa específica:

- Producto acogido al Real Decreto 4/2014, de 10 de Enero "Norma de Calidad para la carne, jamón, paleta y caña de lomo ibérico"

Características organolépticas:

- Color: rojo anaranjado y blanco.
- Aroma: agradable, característico de embutido curado.
- Sabor: embutido de sabor delicado.
- Textura: compacto, homogéneo.

Características físico-químicas

- pH próximo a 5,8
- Actividad de agua próxima a 0,8

Características Microbiológicas:

- Listeria Monocytogenes -----> AUSENCIA
- Salmonella -----> AUSENCIA

Características nutricionales (por cada 100 gramos de producto)

Valor energético.....	346 Kcal/1443 KJ
Grasas totales.....	27,5 g
- Saturadas.....	11,25 g
- Monoinsaturadas.....	12,03 g
- Poliinsaturadas.....	4,65 g
Hidratos de carbono.....	0 g
- Azúcares.....	0 g
Proteínas.....	25 g
Sal.....	1,0 g

aire Marcial

La tradición del Ibérico



Tratamientos:

Picado, adobado y embutido de la carne en tripa artificial de colágeno del calibre 45, con una longitud aproximada de 40 cm y curado en secaderos.

Presentaciones:

Entero al vacío: 14-17 unidades/caja.



Entero

1

Consumo preferente:

Entero: 12 meses

Envasado al vacío: 24 meses

Logística:

Medidas cajas	Peso aprox. pieza	Piezas / Caja	Nº cajas / Fila	Nº Filas / palet	Total Cajas / Palet	Total piezas / Palet	Total Kgs aprox.
440 X 220 X 80	400 - 500 GRS	12	7	8	56	672	350 KGS

Denominaciones de Venta / Códigos EAN:

• Longaniza Ibérica Extra 842727808001

Condiciones de almacenamiento y distribución:

Al natural: conservar y transportar a temperatura ambiente que no sea elevada.

Al vacío o loncheadas: conservar y transportar por debajo de 12C°

Condiciones de uso:

- Si el producto está envasado al vacío, sacar de la bolsa 12 horas antes de su consumo.
- Quitar la tripa del trozo que vayamos a consumir y cortar finas tapas.
- Es aconsejable su consumo a temperatura ambiente.

Vida útil:

Enteros al vacío: 24 meses.

Población destino esperado:

El producto va dirigido a la población en general, con la única excepción de las personas alérgicas a **LACTOSA** y a la **PROTEÍNA DE SOJA**.



@marcialguijuelo

www.marcialguijuelo.es