

|                                                                                                                                                                                                                                                        |                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
|  <p> <b>HOTDOG ÁREA</b><br/> C/ Plomo 7 Nave 5<br/> 28330 San Martín de la Vega<br/> CIF: B70780713<br/> <a href="https://hotdogarea.es">https://hotdogarea.es</a> </p> | DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO                |
|                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>KABANOS PREMIUM PARA HOT-DOG 70g</b> |

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>GRUPO TECNOLÓGICO</b>         | Salchicha de cerdo homogeneizada, ahumada y escaldada. Producto ultracongelado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>ASPECTO GENERAL</b>           | Salchicha de cerdo y ternera, molida de grano medio, curada, ahumada, escaldada y congelada. Sin envoltura, en segmentos rectos de aproximadamente 18 cm de longitud y 23 mm de diámetro. Superficie de color marrón claro a marrón, con visibles transparencias de los ingredientes, lisa, limpia y sin daños.                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>MÉTODO DE ENVASADO</b>        | Producto envasado al vacío. Peso por unidad: 70 g Peso del envase individual: 700 g Peso del cartón: 5,60 kg Cantidad por cartón: 80 unidades                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>ESTRUCTURA Y CONSISTENCIA</b> | Ingredientes cárnicos y grasos molidos de grano medio, unidos por una masa aglutinante. En el corte, todos los ingredientes están uniformemente distribuidos. Se permiten pequeñas burbujas de aire de máximo 2-3 mm. Las burbujas de aire que representen el 20% del diámetro pueden provocar grietas en la salchicha y decoloración verdosa. Defecto del producto: presencia recurrente de burbujas de aire en toda la salchicha. No se permiten acumulaciones de un solo ingrediente, residuos de grasa o gelatina. Consistencia: bastante firme, con una buena cohesión |
| <b>COLOR</b>                     | Exterior: De color marrón claro a marrón, con visibles transparencias de los ingredientes. En el corte: Carne: De color rosa a rosa oscuro. Grasa: De color blanco a crema. Masa aglutinante: De color rosa claro a rosa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>SABOR Y AROMA</b>             | Sabor y aroma característicos de un producto elaborado con carne de cerdo y ternera, curado, ahumado y escaldado, con un toque perceptible de las especias utilizadas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|                                                                      | VALOR MEDIO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | LÍMITES DE TOLERANCIA                                                            |
|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| <b>REQUISITOS QUÍMICOS / VALOR NUTRICIONAL POR 100 G DE PRODUCTO</b> | Valor energético 1094kJ / 264 kcal<br>Grasas 23 g<br>de las cuales saturadas 9,1 g<br>Hidratos de carbono 1,7 g<br>de los cuales azúcares 0,8 g<br>Proteínas 12 g<br>Sal 2,1 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 18,4-27,6 g<br>7,3-10,9 g<br>0,0-3,7 g<br>0,0-2,8 g<br>9,6-14,4 g<br>1,68-2,52 g |
| <b>REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS</b>                                    | De acuerdo con el Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, sobre criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (con modificaciones posteriores). Parámetros microbiológicos: <i>Listeria monocytogenes</i> ≤ 100 ufc/g.                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                  |
| <b>COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO (INCLUYENDO ALÉRGENOS)</b>               | Carne 80% (cerdo 73%, ternera 7%), agua, almidón de patata modificado, sal, grasa de cerdo, fibra de trigo sin gluten, especias (contienen mostaza), potenciador del sabor (glutamato monosódico), azúcar, reguladores de acidez (citratos de sodio, lactato de potasio, acetatos de potasio), estabilizantes (trifosfatos, difosfatos), aromas, extractos de especias, antioxidante (ascorbato de sodio), conservante (nitrito de sodio).<br>El producto puede contener: cereales con gluten (trigo, avena), soja, leche, huevo y apio |                                                                                  |
| <b>MODIFICACIÓN GENÉTICA (GMO)</b>                                   | El producto y sus ingredientes no contienen organismos modificados genéticamente (GMO).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                  |
| <b>DESTINO PARA EL CONSUMO</b>                                       | Producto apto para el consumo general, excepto para niños menores de 3 años y personas alérgicas a los alérgenos mencionados en la etiqueta                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                  |
| <b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE</b>                    | La temperatura de almacenamiento y transporte debe ser inferior a -18°C.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                  |



HOTDOG ÁREA  
C/ Plomo 7 Nave 5  
28330 San Martín de la Vega  
CIF: B70780713  
<https://hotdogarea.es>

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

# KABANOS PREMIUM PARA HOT-DOG 70g

|                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>FECHA DE CADUCIDAD</b>                      | El producto tiene una vida útil de 12 meses, siempre que se mantenga a la temperatura indicada y en su envase intacto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y USO</b>       | Tras sacar el producto del congelador, debe descongelarse y conservarse a una temperatura no superior a +6°C durante un máximo de 72 horas. El tiempo de descongelación a una temperatura no superior a +6°C es de mínimo 12 horas y máximo 24 horas. No volver a congelar después de la descongelación.                                                                                                                 |
| <b>ETIQUETADO (MODELO DE ETIQUETA)</b>         | <ul style="list-style-type: none"><li>- datos del fabricante: nombre y dirección;</li><li>- número veterinario del establecimiento;</li><li>- nombre del producto;</li><li>- lista de ingredientes, incluyendo alérgenos;</li><li>- información nutricional;</li><li>- condiciones de almacenamiento;</li><li>- fecha de caducidad;</li><li>- número de lote;</li><li>- peso neto;</li><li>- código de barras:</li></ul> |
| <b>IMAGEN DEL PRODUCTO / ENVASE UNITARIO</b>   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>IMAGEN DEL PRODUCTO / CORTE TRANSVERSAL</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

\* Determinado de acuerdo con las "Directrices para las autoridades competentes sobre el control del cumplimiento de la legislación de la UE" en relación con el Reglamento (UE) nº 1169/2011, el Reglamento (CE) nº 1924/2006 y el Reglamento (CE) nº 1925/2006, en lo que respecta al establecimiento de límites de tolerancia para los nutrientes declarados en el etiquetado, elaboradas por la Comisión Europea en diciembre de 2012.