



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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

SALCHICHA ITALIANA PARA HOT-DOG 70g

GRUPO TECNOLÓGICO	Salchicha de cerdo homogeneizada, ahumada y escaldada. Producto ultracongelado.
ASPECTO GENERAL	Salchicha de cerdo homogeneizada, 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 partículas visibles de especias, lisa, limpia y sin daños.
MÉTODO DE ENVASADO	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
ESTRUCTURA Y CONSISTENCIA	Ingredientes cárnicos y grasos homogeneizados, con posibles partículas individuales de carne finamente picada. En el corte, todos los ingredientes están uniformemente distribuidos. Se permiten pequeñas burbujas de aire de máximo 2-3 mm. Burbujas de aire del 20% del diámetro pueden causar grietas en la salchicha y su 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, elástica y bien ligada.
COLOR	Exterior: Marrón claro a marrón con partículas visibles de especias En el corte: Masa cárnica: Rosa claro a rosa, partículas visibles de especias de color naranja-verde.
SABOR Y AROMA	Característicos del producto elaborado con carne de cerdo curada, ahumada y escaldada, con un sabor y aroma bien definidos, realizados por las especias utilizadas.

	VALOR MEDIO	LÍMITES DE TOLERANCIA
REQUISITOS QUÍMICOS / VALOR NUTRICIONAL POR 100 G DE PRODUCTO	Valor energético 1017 kJ / 246 kcal Grasas 21 g de las cuales saturadas 8,0 g Hidratos de carbono 3,4 g de los cuales azúcares 1,0 g Proteínas 10 g Sal 2,2 g	16,8-25,2 g 6,4-9,6 g 1,4-5,4 g 0,0-3,0 g 8,0-12,0 g 1,76-2,64 g
REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS	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.	
COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO (INCLUYENDO ALÉRGICOS)	Carne de cerdo (64%), agua, grasa de cerdo, almidón, sal, fibra vegetal (trigo sin gluten, zanahoria), proteína de soja, potenciador del sabor (glutamato monosódico), especias (contienen mostaza), tomates secos, azúcar, aromas, reguladores de acidez (citratos de sodio, ácido málico), hierbas, estabilizantes (difosfatos, trifosfatos), azúcar caramelizado, conservante (nitrito de sodio). El producto puede contener: cereales con gluten (trigo, avena), leche, huevo, apio.	
MODIFICACIÓN GENÉTICA (GMO)	El producto y sus ingredientes no contienen organismos modificados genéticamente (GMO).	
DESTINO PARA EL CONSUMO	Producto apto para el consumo general, excepto para niños menores de 3 años y personas alérgicas a los alérgenos mencionados en la etiqueta	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	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

SALCHICHA ITALIANA PARA HOT-DOG 70g

FECHA DE CADUCIDAD	El producto tiene una vida útil de 12 meses, siempre que se mantenga a la temperatura indicada y en su envase intacto.
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y USO	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.
ETIQUETADO (MODELO DE ETIQUETA)	<ul style="list-style-type: none">- datos del fabricante: nombre y dirección;- número veterinario del establecimiento;- nombre del producto;- lista de ingredientes, incluyendo alérgenos;- información nutricional;- condiciones de almacenamiento;- fecha de caducidad;- número de lote;- peso neto;- código de barras:
IMAGEN DEL PRODUCTO / ENVASE UNITARIO	
IMAGEN DEL PRODUCTO / CORTE TRANSVERSAL	

* 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.