



FICHA TÉCNICA

COD: 101
REV 12
03/24
Página 1 de 3

LONGANIZA BLANCA

INGREDIENTES: Carne de cerdo, agua, tripa de cordero, proteína de SOJA, fibra de guisante, sal, almidón, dextrosa, especias, antioxidantes (E-301, E-331), conservantes E-221 (SULFITOS), colorante (E-120)

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
COLOR	Rosado (carne)
OLOR Y SABOR	Característico
TEXTURA	Consistente sin llegar a apelmazado

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Derivado cárnico embutido de forma larga y angosta rellena de carne picada condimentada con especias.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Calculado para 100 g*

Valor energético	790 kJ/190 kcal
Grasas	13,5 g
Grasas saturadas	5,2 g
Hidratos de carbono	2 g
Azúcares	1,2 g
Proteínas	15,1 g
Sal	1,9 g

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

E. Coli: < 500 ufc/g

Salmonella: ausencia en 25 g

CONTAMINANTES

*Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS) < 1 pg/g grasa

*Suma dioxinas y PCBs similares a las dioxinas (EQT PCDD/F-OMS)<1,5g grasa

*Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 < 40 ng/g grasa

*Plomo <0,15 mg/kg peso fresco

*Cadmio < 0,050 mg/kg peso fresco

PROCESO

Picado, adición aditivos, amasado, embutido en tripa de cordero 23/25 y/o envasado.



FICHA TÉCNICA

COD: 101
REV 12
03/24
Página 2 de 3

PRESENTACIÓN, ENVASADO Y EMBALAJE

- Atada en cuelgos de 2,5 kg de peso aproximado.
- Envasada al vacío, en bolsas de 2,5 kg de peso aproximado.
- En bandejas de 250 g aprox.

ESPECIFICACIONES EN EL ETIQUETADO

- Declaración de alérgenos: contiene soja y sulfitos.
- Se utiliza la leyenda fecha de caducidad para el marcado de fechas.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Mantener refrigerado entre 0°C y 4°C

DECLARACIÓN DE ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS: Este producto no contiene ningún ingrediente que contenga o esté compuesto por Organismos Modificados Genéticamente (OMG).

MODO DE EMPLEO

Tratamiento por calor (asado, a la plancha, frito, al horno, etc)

VIDA ÚTIL

- 8 días.
- Al vacío: 25 días.

POBLACIÓN DE DESTINO

Población en general, exceptuando las personas alérgicas o por razones religiosas.

DECLARACIÓN DE COMPONENTES ALÉRGICOS: La presente tabla informa de la presencia o ausencia de productos alimenticios que pueden causar reacciones adversas a personas sensibles, según normativa vigente.

INGREDIENTE	SI	TRAZAS*
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		
Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Huevos y productos a base de huevo		
Pescado y productos a base de pescado		
Cacahuets y productos a base de cacahuets		
Soja y productos a base de soja	X	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		



FICHA TÉCNICA

COD: 101
REV 12
03/24
Página 3 de 3

Frutos de cáscara: almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces Macadamia y productos derivados		
Apio y productos derivados.		
Mostaza y productos derivados		
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg ó 10 mg/l expresado como SO ₂ .	X	
Altramuces y productos a base de altramuces		
Moluscos y productos a base de moluscos		

*: puede contener trazas o presencia en la línea de producción

LEGISLACIÓN APLICABLE

- Reglamento (UE) 1129/2011, de la Comisión de 11 de Noviembre de 2011 por el que se modifica el Anexo II del Reglamento (CE) numero 1333/2008 y posteriores modificaciones del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión.
- Reglamento (UE) 1169/2011 del parlamento Europeo y del consejo de 25 de Octubre de 2011 sobre la información facilitada al consumidor.
- Reglamento (UE) nº601/2014 de la Comisión, de 4 de junio de 2014, que modifica el anexo II del Reglamento (CE) nº 1333/2008 en lo que respecta a la clasificación de la categoría "8-Carne" y al uso de aditivos en preparados de carne.
- Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) 1881/2006.
- Reglamento (UE) 2018/73 de la Comisión de 16 de enero de 2018 por el que se modifican los anexos II y III del RG (CE)nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo.
- Reglamento (CE) 853/2004 y sus modificaciones, sobre la higiene de los alimentos de origen animal.
- Reglamento (CE) 178/2002 sobre procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
- Reglamento (CE) nº 470/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 6 de mayo de 2009, por el que se establecen procedimientos comunitarios para la fijación de los límites de residuos de las sustancias farmacológicamente activas en los alimentos de origen animal y modificaciones .
- Reglamento (UE) Nº 10/2011 y sus modificaciones, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos.
- Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.