



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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

SALCHICHA CLÁSICA 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, 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. En el corte: Masa cárnica: Rosa claro a rosa. Se permite un color crema claro con un tono rosado.
SABOR Y AROMA	Característicos del producto elaborado con carne de cerdo curada, ahumada y escaldada, con un sabor y aroma bien definidos, realzados por las especias utilizadas.

	VALOR MEDIO	LÍMITES DE TOLERANCIA
REQUISITOS QUÍMICOS / VALOR NUTRICIONAL POR 100 G DE PRODUCTO	Valor energético 1065 kJ / 257 kcal Grasas 22 g de las cuales saturadas 8,3 g Hidratos de carbono 3,2 g de los cuales azúcares 0,9 g Proteínas 11 g Sal 2,2 g	17,6-26,4 g 6,6-10,0 g 1,2-5,2 g 0,0-2,9 g 8,8-13,2 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 ALÉRGENOS)	Ingredientes principales: carne de cerdo (64%), agua, almidón de patata, sal, fibra vegetal (trigo sin gluten, zanahoria), proteína de soja, grasa de cerdo, glucosa. Aditivos y condimentos: potenciador del sabor (glutamato monosódico), azúcar, especias, aromas, regulador de acidez (citratos de sodio), estabilizantes (trifosfatos, difosfatos), antioxidante (ascorbato de sodio), conservante (nitrito de sodio). Alérgenos: el producto puede contener cereales con gluten (trigo, avena), leche, huevo, apio y mostaza.	
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 CLÁSICA 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.