



HNOS CASTILLO ALVARADO, S.L.

Manual de APPCC

Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC)
Planes de Requisitos Previos de Higiene

FICHAS TÉCNICAS

Revisión 3
Página 1 de 1
Junio 2017

FICHA TÉCNICA: BUTIFARRA (16)

NOMBRE Y DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Butifarra, producto cárnico cocido, listo para su consumo

INGREDIENTES:

Magra y tocino de cerdo, sangre, sal, almidón (patata, maíz), especias, emulgentes: E-452

ALÉRGENOS:

PROCESO DE ELABORACIÓN:

1. Recepción de las materias primas
2. Picado
3. Mezcla y amasado
4. Embutido
5. Cocción ($T^{\circ} 40'$; $T^{\circ} 82^{\circ}\text{C}$)
6. Enfriamiento ($T^{\circ} < 2\text{h}$)
7. Almacenamiento
8. Distribución

Características físico-químicas: pH: 6.22 Aw: 0.97

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios por 100g de productos

Valor energético: 460 Kcal / 1927 kJ

Grasas: 42,60 g

De las cuales saturadas: 34,10 g

Hidratos de carbono: 5 g

De los cuales azúcares: 0,18 g

Proteínas: 14,20 g

Sal: 1,33 g

TIPO DE ENVASE Y FORMATO:

Bandeja de poliexpán y film de plástico transparente de uso alimentario.
Peso neto 2kg.

SISTEMA DE CONSERVACIÓN/TEMPERATURA:

Almacenamiento en frío a $T^{\circ} 5^{\circ}\text{C}$.

VIDA ÚTIL/DURACIÓN:

La vida útil del producto durante la cual se conserva su calidad es de 30 días a partir de la fecha de fabricación.

ÁMBITO DE COMERCIALIZACIÓN Y PÚBLICO AL QUE VA DESTINADO:

Este tipo de producto puede ser consumido directamente sin necesidad de ser cocinado y puede ir destinado a todo tipo de consumidores.

CONDICIONES DE TRANSPORTE A OTROS ESTABLECIMIENTOS:

Transporte en vehículo refrigerado a $T^{\circ} 5^{\circ}\text{C}$.