



## 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 4  
Página 1 de 1  
Junio 2017

### FICHA TÉCNICA: CHISTORRA BLANCA (Longaniza de pascua) (27)

**NOMBRE Y DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:** Chistorra blanca, producto cárnico listo para consumir

#### **INGREDIENTES:**

Magra y panceta de cerdo, sal, jarabe de glucosa, especias, maltodextrina, azúcar, potenciador del sabor: E-621, estabilizador: E-450, E-451, antioxidante: E-301, E-316, conservador: E-252, colorante: E-120, vino (sulfitos)

**ALERGENOS: Sulfitos**

#### **PROCESO DE ELABORACIÓN:**

1. Recepción materias primas.
2. Picado.
3. Mezcla y Amasado.
4. Embutido.
5. Curado.(Tº 48h; Tª12°C; HR 65%)
6. Almacenamiento.
7. Distribución

#### **INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

Valores medios por 100g de productos  
Valor energético: 331 Kcal / 1388 kJ  
Grasas: 21.80 g  
De las cuales saturadas: 12.50 g  
Hidratos de carbono: 2.50 g  
De los cuales azúcares: 2.10 g  
Proteínas: 31,10 g  
Sal: 2,90 g

#### **TIPO DE ENVASE Y FORMATO:**

Bandeja de poliexpan y film de plástico transparente de uso alimentario.  
Peso neto: 1,5 kg

#### **SISTEMA DE CONSERVACIÓN Y TEMPERATURA:**

Almacenamiento en refrigeración a Tª 4°C

#### **VIDA ÚTIL/DURACIÓN:**

La vida útil del producto durante la cual se conserva su calidad es de 15 días a partir de la fecha de fabricación.

#### **AMBITO DE COMERCIALIZACIÓN Y PÚBLICO EN GENERAL AL QUE VA DESTINADO:**

Este tipo de producto se consume sin cocinado y va destinado a todo tipo de consumidores, excepto personas sensibles a los sulfitos

#### **CONDICIONES DE TRANSPORTE A OTROS ESTABLECIMIENTOS:**

Transporte en vehículo refrigerado Tª 4°C