



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: SALCHICHÓN DE PAVO (28)

NOMBRE Y DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Salchichón de pavo, producto cárnico curado listo para su consumo

INGREDIENTES:

Carne de pavo, sal, azúcares (**lactosa**, dextrosa, azúcar), dextrina, especias, estabilizantes: E-450, E-451, antioxidante: E-316, conservante: E-252, colorante: E-120

ALERGENOS:

Leche y sus derivados (lactosa)

PROCESO DE ELABORACIÓN:

1. Recepción materias primas.
2. Picado
3. Amasado.
4. Embutido
5. Curado. (15 días)
6. Almacenamiento.
7. Distribución

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios por 100g de productos

Valor energético: 305 Kcal / 1277 kJ

Grasas: 16,60 g

De las cuales saturadas: 6,50 g

Hidratos de carbono: 10,80 g

De los cuales azúcares: 2,90 g

Proteínas: 28,20 g

Sal: 4,86 g

TIPO DE ENVASE Y FORMATO:

Bolsa de plástico envasado al vacío.

SISTEMA DE CONSERVACIÓN Y TEMPERATURA:

Lugar fresco y seco

VIDA ÚTIL/DURACIÓN:

La vida útil del producto durante la cual se conserva su calidad es de 90 días a partir de la fecha de fabricación.

AMBITO DE COMERCIALIZACIÓN Y PÚBLICO EN GENERAL 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, excepto personas sensibles a la leche y sus derivados

CONDICIONES DE TRANSPORTE A OTROS ESTABLECIMIENTOS:

Transporte en vehículo isoterma / refrigerado