

- LONGANIZA POLLO -

La salchicha tradicional con sólo carne de ave”



Sugerencia de presentación

AVES NOBLES Y DERIVADOS, S.L.
E-26.7032/Z y E-10.8277/Z
MERCAZARAGOZA naves 11 a 16
TEL:976470003 FAX:976472944
ZARAGOZA



*Porque lo natural
es lo mejor*

DENOMINACIÓN**LONGANIZA DE POLLO****DESCRIPCIÓN**

Longaniza (salchicha) fresca de pollo y pavo

INGREDIENTES

Carne de pollo (46%) y pavo (40%), sal, lactosa, dextrosa, especias, fécula, conservante (E-224), potenciador del sabor (E-621), antioxidantes (E-330 y E-331) y colorante natural (E-120).

PREPARACIÓN

EN SARTEN: con poco aceite, a fuego medio hasta que se dore en la superficie y se cueza el interior.
EN BARBACOA: untar en aceite y asar a fuego lento hasta que se dore en la superficie y se ase el interior.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por cada 100 grs. de producto)

Humedad	67 grs.	Grasa	13 grs.
Proteína	16 grs.	Calcio	110 mgs.
Energía (kcal / kJ)	130/533	Colágeno	3.4 grs.

NORMA MICROBIOLÓGICA : R.D. 3484/2000-Grupo A. Y R.D.1916/1997 Preparados de carne(Umbral y lím. en unid. form. de colonias por gr.n=nº uds. muestra; c=nº uds muestra que podrá situarse entre los dos valores)

Aerobios totales	$5 \cdot 10^5$ - $5 \cdot 10^6$ (n=5;c=2)	St.aureus	$5 \cdot 10^2$ - $5 \cdot 10^3$ (n=5;c=0)
Enterobacterias	10^3 - 10^4 (n=5;c=2)	Salmonella	Ausencia 1 gr
E. Coli	$5 \cdot 10^2$ - $5 \cdot 10^3$ (n=5;c=2)	Listeria	10 - 10^2 (n=5;c=2)

ENVASADO Y ETIQUETADO

FORMATO	BANDEJA GRANDE		BANDEJA PEQUEÑA
EAN	8436000460216		8436000460230
Envasado	Atmófera protectora. Bandeja plástica termoformada		Atmófera protectora. Bandeja PP exp. Termoformada
Peso neto	2 kgs		390
Peso unidad (gramos)	39		39
Unidades / envase	50 a 51		10
Unidades / embalaje	4 por caja plástico		20 por caja plástico
Conservación	Entre 0 y 4°C		Entre 0 y 4°C
Caducidad desde envasado	15 días		15 días
Una vez abierto consumir antes de 5 días			

AVES NOBLES Y DERIVADOS, S.L.
E-26.7032/Z y E-10.8277/Z
MERCARAGOZA naves 11 a 16
TEL:976470003 FAX:976472944
ZARAGOZA



Porque lo natural
es lo mejor