

# BUTIFARRA CON QUESO



## CARACTERÍSTICAS

## ESPECIFICACIONES

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto cocido elaborado a partir de carne de cerdo bien picada, mezclada con sal, queso de leche cruda, de forma alargada y de color oscuro.

### INGREDIENTES (SIN GLUTEN)

Magro de cerdo, papada de cerdo, queso de Mahón (10%) (**leche cruda de vaca**, cuajo, sal y fermentos lácticos) y especias.

### EMBUTIDO EN TRIPA

Tripa Natural.

### CONDICIONES DE ENVASADO

Envasado al vacío piezas enteras.

### ETIQUETAJE

Etiqueta con la información del producto.

### PESO

Aproximadamente 325 - 375 gramos.

### CONSERVACIÓN

Conservar entre 0°C y 4°C.

### DOCUMENTACIÓN

Albarán de entrega.

### TRASPORTE

Vehículo refrigerado.

### PREPARACIÓN PARA CONSUMIDOR

Puede consumirse crudo o cocinado.

### MODO DE EMPLEO

Abrir el envase 10 minutos antes de su consumo.

## VALORES NUTRICIONALES

VALOR ENERGÉTICO	PROTEÍNAS	HIDRATOS DE CARBONO	AZÚCARES	GRASAS	GRASAS SATURADAS	SAL
341 Kcal	19 g	1,8 g	0,6 g	29 g	12 g	1,8 g

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

**Forma:** Cilíndrica irregular, determinada por la morfología de la tripa.

**Aspecto:** La superficie del embutido es de color grisáceo oscuro, lisa o ligeramente rugosa.

**Sabor y aroma:** Característico del producto cocido con un ligero sabor a queso mahonés.

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

E. Coli (ufc/g) (n=5, c=2, m=500, M=5000)\*

Salmonela (en 10g) (n=5,c=0)\* ausencia  
n=número de unidades que componen la muestra.

C= número de unidades de muestreo o con valores superiores a m o comprendidos entre m y M.

### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Conservar entre 0°C y 4°C. Vida útil del producto: 70 días.