

DATOS DE LA EMPRESA:	
Nombre: CAN FERRERICO CB	RGSA y fecha de la última convalidación: 10.01018/PM 08/05/08
Dirección social/fiscal: C/ Des Vent, 86. Porreres, CP: 07260, Illes Balears.	
e-mail: info@ferrerico.com	
DATOS DEL PRODUCTO:	
Denominación para venta: BOTIFARRONES	
Tipo de producto: Curado	
Forma de venta: a peso	
Cliente objetivo: todo tipo de público en general	
Descripción del producto: Embutido cocido de tripa fina de cerdo, tiene forma alargada y pequeña, se presentan cerrados en tiras con hilo de algodón blanco.	Ingredientes: Papada y carne magra con sangre de cerdo, asadura de cerdo, sal, pimentón. Tripa natural de cerdo.
	Información nutricional: (valores medios ppr 100g de producto) Valor energético: 1775 kj/424 kcal Grasas: 38,3 g de las cuales saturadas: 15,78 g Hidratos de carbono: 0,35g * de los cuales azúcares: 0,1 g Proteínas: 19,5g Sal: 2,4g
Leyendas de etiquetado: CBPAE	
Sistema y material de envasado: dentro de bolsas de plástico transparente o bien en cajas de cartón con film transparente.	
Dimensiones del producto: 8-10 cm de largo y 1.5-3.5 cm de ancho aproximadamente. Peso 40-60 g/unidad	
Proceso de elaboración: 1.- Pesado de los ingredientes 2.- Picado de la carne 3.- Mezclado de la carne y especias 4.- Embutimiento de la pasta en la tripa 5.- Cierre 6.- Cocción 7.- Etiquetado 8.- Almacenaje	
Características organolépticas: Gusto y aroma característicos con una clara percepción de sal y pimentón. Color marrón grisáceo	Características microbiológicas:
	Enterobacterias (ufc/g) < 100
	Coliformes (ufc/g) < 100
	<i>E.Coli</i> (ufc/g) < 100
	<i>Staphylococcus aureus</i> (ufc/g) < 100
	Clostridis sulfito reductores (ufc/g) < 100
	<i>Salmonella sp</i> (25g) = ausencia
Hongos y levaduras < 100	
<i>Listeria monocytogenes</i> (25g) = ausencia	
Condiciones de conservación: Conservar en lugar fresco. Producto con merma de peso	Vida útil: 15 días
Alergenos: no contiene	
	