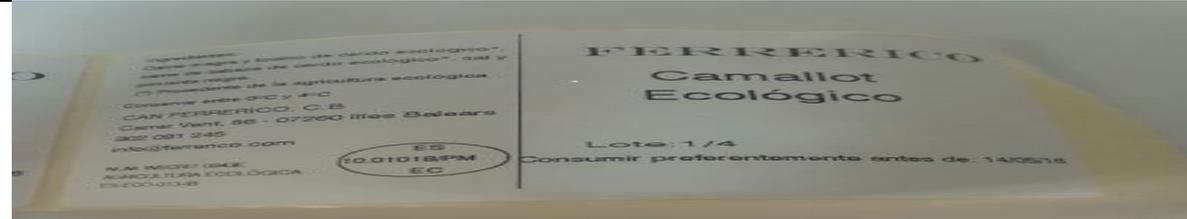


| DATOS DE LA EMPRESA: | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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: CAMAIOT | | |
| Tipo de producto: Curado | | |
| Forma de venta: a peso | | |
| Cliente objetivo: todo tipo de público en general | | |
| Descripción del producto: Embutido típico de Mallorca. Piel del cerdo cosida por la parte de arriba y de abajo con hilo blanco y cerrado con hilo, forma triangular. | Ingredientes: Carne magra y manteca de cerdo, lenguas de cerdo, sal, pimienta | Información nutricional: (valores medios ppr 100g de producto) Valor energético: 1491 kj/356ckcal Grasas: 30,3 g * de las cuales saturadas: 12 g Hidratos de carbono: 0,28g * de los cuales azúcares: 0g Proteínas: 20,6g Sal: 2,7g |
| 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: 18 cm de largo y 13 cm de ancho aproximadamente. Peso 0,80-2,00 kg/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.- Cosido y cierre de la botifarra 6.- Cocción 7.- Cerrado y etiquetado 8.- Almacenaje |  | |
| Características organolépticas: Gusto y aroma característicos con una clara percepción de sal y pimienta. Color marrón claro | Características microbiológicas: | |
| | Enterobacterias (ufc/g) < 10 | |
| | Coliformes (ufc/g) < 100 | |
| | <i>E.Coli</i> (ufc/g) < 100 | |
| | <i>Staphylococcus aureus</i> (ufc/g) < 100 | |
| | Clostridis sulfito reductores (ufc/g) < 10 | |
| | <i>Salmonella sp</i> (25g) = ausencia | |
| | Hongos y levaduras < 100 | |
| <i>Listeria monocytogenes</i> (25g) = ausencia | | |
| Condiciones de consevación: Conservar en lugar fresco. Producto con merma de peso | Vida útil: 3 meses | |
| Alergenos: no contiene | | |
|  | | |