

	<b>Ficha técnica / Technical sheet</b>		Cód.: Cod.:	FT-003
	<b>Pringá Ibérica</b> <b>Mixture of iberian meats</b>		Fecha: Date:	17/08/2021
			Versión: Version:	15
			Página: Page:	1 de 2

Descripción <i>Description</i>	Producto elaborado con carnes frescas. Producto esterilizado. <i>Product made with fresh meats. Sterilized product.</i>
-----------------------------------	--

Uso previsto	Consumo directo sin preparación previa o para untar. Direct consumption without any previous preparation or ready to spread
--------------	--

Alérgenos, consumidores sensibles, OGM's	Apto para todas las personas excepto alérgicos intolerantes a los indicados en el apartado "alérgenos". No contiene OGM. Producto no irradiado. No contiene gluten. Alérgenos: soja y derivados. <i>Human consumption, apt for everybody. It does not contain GMO. Non-irradiated product. Gluten free</i> <i>Allergens: soya derivatives.</i>
--	--

Ingredientes <i>Ingredients</i>	<p>Tocino de cerdo 23%, magro de cerdo 23%, papada de cerdo 23%, manteca ibérica 16% (manteca de cerdo ibérico, antioxidante: BHA), agua, chorizo 4% (magro de cerdo, papada de cerdo, sal, especias: (pimentón, ajo), dextrina, proteína de SOJA, dextrosa, emulgentes (E-450i, E-450 iii, E-451i, E-452i, E-452ii), azúcar, antioxidantes (E-301, E-331iii), conservadores (E-252); mezcla de hierbas aromáticas, colorante (carmin), sal, pimentón agrídulce (pimiento, aceite de girasol), sangre (sangre fresca, estabilizante: E451), patata, cebolla frita (cebolla, aceite de oliva virgen, sal, corrector de acidez: E331), comino, laurel, pimienta blanca, azúcar, ajo, hierbabuena, perejil.</p> <p><i>Pork bacon 23%, lean pork 23%, pork jowl 23%, iberian lard 16% (iberian pork lard, antioxidant: BHA), water, chorizo 4% (lean pork, pork jowl, salt, spices (paprika, garlic), dextrin, SOY protein, dextrose, emulsifiers (E-450i, E-450 iii, E-451i, E-452i, E-452ii), sugar, antioxidants (E-301, E-331iii), preservatives (E-252); mixed herbs, coloring (carmine), salt, sweet and sour paprika (capsicum, sunflower oil), blood (fresh blood, stabilizer: E451), potato, fried onion (virgin olive oil, salt, acidity regulator: E331), cumin, bay leaf, white pepper, sugar, garlic, mint, parsley.</i></p>
------------------------------------	---

Parámetros organolépticos <i>Organoleptic parameters</i>	Color <i>Colour</i>	Anaranjado-marrón <i>Orange-brown</i>
	Sabor <i>Flavour</i>	Típico <i>Typical</i>
	Olor <i>Smell</i>	Típico <i>Typical</i>

Parámetros físico químicos <i>PHysicochemical parameters</i>	pH $5.8 \pm 0.5$ determinado a 25°C
	<i>pH <math>5.8 \pm 0.5</math> determitaded to 25°C</i>
	Actividad del agua (aw): $0.953 \pm 0.35$ <i>Water activity (aw): <math>0.953 \pm 0.35</math></i>




Parámetros microbiológicos <i>Microbiological parameters</i>	Recuentos totales aeróbicos mesófilos <i>Total recounts of aerobic mesopHyll</i>	< 1000 ufc/g < 1000 cfu/g
	Mohos <i>Molds</i>	< 100 ufc/g < 100 cfu/g
	Coliformes <i>Coliform</i>	Ausencia en 25 g <i>Absence in 25 g</i>
	Listeria <i>Listeria</i>	Ausencia en 25 g <i>Absence in 25 g</i>

	<b>Ficha técnica / Technical sheet</b>		Cód.: Cod.:	FT-003
	<h1>Pringá Ibérica</h1> <h2>Mixture of iberian meats</h2>		Fecha: Date:	17/08/2021
			Versión: Version:	15
			Página: Page:	2 de 2

	Escherichia Coli <i>Escherichia Coli</i>	Ausencia en 25 g <i>Absence in 25 g</i>
Contaminantes Contaminants	Dioxinas y PCBs: Suma de dioxinas	3,0 pg/g
	Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas	4,5 pg/g grasa
	HAP Benzo(a)pireno	2 pg/g
	Suma de Benzo(a)pireno, Benzo(a)antraceno, Benzo(a)fluoranteno y criseno(45)	10 pg/g

Valores nutricionales por cada 100 g <i>Nutritional facts per each 100g</i>	Valor energético <i>Energy value</i>	1864kJ/445 kcal
	Grasas <i>Fats</i>	40.8 g
	De las cuales saturadas <i>Of which saturated fats</i>	14.8 g
	Hidratos de carbono <i>Carbohydrate</i>	5.62 g
	De los cuales azúcares <i>Of which sugars</i>	0.72 g
	Proteínas <i>Proteins</i>	13.9 g
	Sal <i>Salt</i>	1.85 g

Vida útil, condiciones de almacenamiento y transporte <i>Shelf life, storage and transport conditions</i>	La fecha de consumo preferente es de 36 meses para las latas y las monodosis de 23g. No necesita frío. Una vez abierto conservar en refrigeración y consumir antes de 3 días. <i>The minimum durability date is 36 months for the cans and 23g unit doses. It does not need refrigeration. Once the product is open, it needs to be preserved in refrigeration and consume before 3days.</i>
Envases <i>Containers</i>	El envase está compuesto de aluminio lacado. <i>The container is made of lacquered aluminum.</i>
	El envase está compuesto de hojalata electrolítica barnizada. <i>The container is made of varnished electrolytic tin.</i>

Elaborado por: <i>Made by:</i>	Revisado por: <i>Revised by:</i>	Aprobado por: <i>Approved by:</i>
		
María Morcillo Chamizo	Teresa Barragán Domínguez	Carlos Carranco Benítez