

|                                                                                   |                                         |                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------------|
|  | <b>LONGANIZA CURADA MAELLA DE GRAUS</b> | FT- 31-32 v.02                |
|                                                                                   |                                         | Fecha aprobación:<br>18.09.25 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>NOMBRE PRODUCTO: LONGANIZA CURADA MAELLA DE GRAUS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |
| <b>Peso aproximado: pieza 350gr</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                    |
| <b>Formato envasado: Al vacío.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                    |
| <b>Ingredientes</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                    |
| <b>Paleta y panceta de cerdo. Sal. Dextrina. Dextrosa. LECHE EN POLVO. LACTOSA. Especias. PROTEINA DE SOJA. Antioxidante E-316. E-325. E-331iii. Conservador E-250. Colorante natural (rojo cochinilla). Potenciador de sabor E-621. (APIO). Ajo. Vino aromático y tripa de cerdo natural. Producto sometido a desecación.</b> |                                                                                    |
| <b>Uso intencionado/preparación</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                    |
| <b>Consumo directo.</b><br><b>Consumidor destino: población general excepto personas alérgicas a los alérgenos declarados en el apartado "Declaración de alérgenos"</b>                                                                                                                                                        |                                                                                    |
| <b>Conservación</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                    |
| <b>Conservación en lugar fresco y seco.</b><br><b>Vida útil: 180 días</b>                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                    |
| <b>Declaración alérgenos</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                    |
| <b>PRODUCTO SIN ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                    |
| <b>Especificaciones organolépticas</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                    |
| <b>Color propio.</b><br><b>Olor característico a producto curado.</b><br><b>Consistencia firme con buena masticabilidad.</b>                                                                                                                                                                                                   |                                                                                    |

|                                                                                                                                                                     |                                         |                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|---------------------------------------|
|   | <b>LONGANIZA CURADA MAELLA DE GRAUS</b> | <b>FT- 31-32 v.02</b>                 |
|                                                                                                                                                                     |                                         | <b>Fecha aprobación:<br/>18.09.25</b> |

| <b>Especificaciones microbiológicas</b>                  |                             |
|----------------------------------------------------------|-----------------------------|
| <b>Microorganismo</b>                                    | <b>Valores</b>              |
| <b><i>Rcto. Escherichia coli β glucoronidasa (+)</i></b> | <b>&lt;1x10<sup>2</sup></b> |
| <b><i>Investigación Salmonella</i></b>                   | <b>Ausencia 25/g</b>        |
| <b><i>Rcto Listeria monocytogenes</i></b>                | <b>&lt;1x10<sup>2</sup></b> |
| <b><i>Rcto. Clostridium sulfito-reductores</i></b>       | <b>&lt;1x10<sup>2</sup></b> |
| <b><i>Rcto. Staphylococcus coagulasa (+)</i></b>         | <b>&lt;1x10<sup>2</sup></b> |
| <b>Especificaciones físico químicas</b>                  |                             |
| <b>pH</b>                                                |                             |
| <b>Actividad de agua</b>                                 |                             |