

	Ficha Técnica de Producto	Longaniza fresca de pollo
		Código Producto: 833
		Revisión: 23/01/2026
		Página 1 de 1

NOMBRE DEL PRODUCTO:	LONGANIZA FRESCA DE POLLO												
Definición/Descripción:	Embutido largo, relleno de carne de pollo picada												
Reglamentación:	RD 3484/2000: Normas de hygiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.Articulo 6 derogado por el RD 135/2010 y el articulo 5 derogado por RD 191/2011. •RD 1334/1999: Norma general de etiquetado,presentación y publicidad de los productos alimentarios, modificada por el RD 1324/2002, el RD 2220/2004, el RD 1245/2008 y el RD 890/2011 • Reglamento CE 2073/2005: Criterios microbiológicos de los productos alimenticios, modificado por el Reglamento CE 1441/2007.												
Elaborado por:	Nº RGS 10.06711/S												
Ingredientes:	Carne de pollo 84 %, agua, sal, especias y extractos naturales, almidón de maíz, dextrosa,fibra vegetal de guisante,conservador (acetato sódico E-262), antioxidante citrato sódico E-331), antioxidante (ascorbato sódico E-301), conservador (SULFITO SÓDICO E-221), colorante (carmin E-120).												
Características Organolépticas:	Color, consistencia, olor y sabor propios												
Consumo Preferente (vida útil):	Consumir preferentemente antes de 7 días.												
Peso Unidad:	60 gramos cada longaniza aproximadamente.												
Etiquetado:	Denominación del producto, número de Lote, ingredientes, fecha envasado, fecha caducidad, peso neto, condiciones de conservación, Nº RSI, logotipo y datos de Camarsa.												
Presentación Comercial:	Se presenta en bandejas termoselladas para uso alimentario fabricadas a partir de láminas de complejo PET y PE 100% reciclable												
Condiciones de Conservación:	Mantener a temperaturas de refrigeración (< 4 °C)..												
Modo de Empleo:	Este producto debe ser cocinado antes de su consumo.												
Condiciones de Transporte:	En vehículos frigoríficos autorizados.												
Garantía de Higiene:	Implantación del sistema APPCC. Controles microbiológicos de producto final en laboratorio autorizado.												
Garantía de Calidad:	Adaptación y actualización de las Normas Nacionales y Comunitarias. Trazabilidad.												
Alérgenos:	Contiene SULFITOS.												
Trazas:	No contiene.												
OMGs:	No contiene Organismo Modificados Genéticamente.												
Valores Nutricionales:	<table><tr><th>parámetros</th><th>Valor (por 100g)</th></tr><tr><td>Valor Energético:</td><td>172 kcal/ 718 kj</td></tr><tr><td>Grasas:</td><td>9.98 g. Saturadas: 2.559 g</td></tr><tr><td>Hidratos de Carbono:</td><td>1.51 g. de los cuales azúcares: 0 g.</td></tr><tr><td>Proteínas:</td><td>17.82 g</td></tr><tr><td>Sal:</td><td>1.80 g.</td></tr></table>	parámetros	Valor (por 100g)	Valor Energético:	172 kcal/ 718 kj	Grasas:	9.98 g. Saturadas: 2.559 g	Hidratos de Carbono:	1.51 g. de los cuales azúcares: 0 g.	Proteínas:	17.82 g	Sal:	1.80 g.
parámetros	Valor (por 100g)												
Valor Energético:	172 kcal/ 718 kj												
Grasas:	9.98 g. Saturadas: 2.559 g												
Hidratos de Carbono:	1.51 g. de los cuales azúcares: 0 g.												
Proteínas:	17.82 g												
Sal:	1.80 g.												

	Ficha Técnica de Producto	Longaniza fresca de pollo
		Código Producto: 833
		Revisión: 23/01/2026
		Página 2 de 1

condiciones microbiológicas:	<i>parámetros límites</i>
* CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD según Reglamento CE 2073/2005 modificado por Reglamento 1441/2007	Escherichia coli (u.f.c./g) $M=5 \times 10^3$ Salmonella/Shigella (u.f.c./10 g) Ausencia

