



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CALLOS DE TERNERA (REV. 01 OCTUBRE 2016)

DATOS DEL FABRICANTE

Los Pedroches Gourmet, S.C.A

CIF: F-56031883

Nº Registro Sanitario: 26.017208/CO

Domicilio fiscal: C/ San Cristóbal 20, 14400 Pozoblanco (Córdoba, España)

Domicilio fábrica: Nave CICAP, Pol. Ind. Dehesa Boyal, C/ Tercera, Parc. 10-13.
14400 Pozoblanco (Córdoba, España)

Tf: 957 94 74 84, 639 98 07 01

Web, email: www.lospedrochesgourmet.com, info@lospedrochesgourmet.com

DESCRIPCIÓN

El guiso de callos auténtico, con las mejores materias primas y todo el cariño para ofrecer esta receta de siempre, digna de quien sabe apreciar un plato sencillo, pero impecablemente elaborado. Los callos de siempre como nunca antes los habías probado.

INGREDIENTES

Callos de ternera (56,2%), tomate, cebolla, ajo, aceite de oliva virgen extra, vino, sal ácido cítrico y especias. Contiene sulfitos. Sin gluten

PROCESO DE ELABORACIÓN

Enternecidos los callos tras una exhaustiva limpieza, se terminan de cocinar en un sofrito de cebolla y tomate acompañado de las especias. Posteriormente se envasa y esteriliza.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

pH 5,90

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Salmonella: Ausencia/ 25 g

Listeria monocytogenes: <100 UFC/g

Staphylococcus aureus: <100 UFC/g

Escherichia coli: <100 UFC/g

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Aspecto muy atractivo por el color anaranjado oscuro y brillante.

Notas olfato-gustativas: Toques vegetales con un punto picante de persistencia media-alta en el paladar.

Textura: Suave, gelatinosa y de resistencia media a la masticación.

VIDA ÚTIL DE PRODUCTO

Consumir preferentemente antes de 12 meses

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Para 100 g de producto

Valor energético:	123 KCal/514 KJ
Grasas:	7 g
de las cuales saturadas:	2 g
Hidratos de carbono:	1 g
de los cuales azúcares:	0 g
Proteínas:	14 g
Sal	1,4 g

PRESENTACIÓN COMERCIAL

Envase: Tarro de vidrio de 347 ml, con tapa metálica de botón y precinto de garantía. Peso aproximado 310 gr.

Etiquetado: Etiqueta adhesiva con denominación del producto, composición, información nutricional, datos del fabricante, forma de almacenamiento y uso, fecha de consumo preferente, código de barras. Lote de fabricación

Embalado: Caja de 12 unidades.

CONDICIONES DE USO

Calentar preferentemente al baño maría o en una sartén a fuego suave. También se puede calentar directamente en microondas destapado. Servir tal cual o con guarnición al gusto". Ideal como ración para compartir tanto en casa como en canal HORECA.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Mantener en lugar fresco y seco, aislado de la luz para conservar sus propiedades organolépticas. Manipular con cuidado, envase frágil.

LEGISLACIÓN APLICABLE

Reglamento (CE) Nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

Reglamento (CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Reglamento (CE) Nº 2073/2005 del consejo Europeo de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Reglamento (CE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico.