



FICHA TECNICA DE PRODUCTO FINAL

LONGANIZA FRESCA

INGREDIENTES	Carne de cerdo, sal, dextrosa, especias, azúcar (maíz), fécula de patata , colorante: E-120, tripa natural de cordero.
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	OLOR: Característico a carne fresca con especias. COLOR: Rosáceo claro, con tonos rojos y blanquecinos. TEXTURA: Consistente y esponjosa.
TRATAMIENTO	Fresco.
LUGAR DE ELABORACIÓN	Producto elaborado en la fábrica de embutidos de la empresa Roig Albert S.L. de Albaida.
PRESENTACIÓN Y ENVASADO	FRESCO: En cuelgos etiquetados y en bolsa de plástico de 70 uds. aprox. Unidades de 11 cm. de longitud aprox. Con un peso aproximado de 50 gr./ud.. Al vacío. CONGELADO: En cajas de 3kg. aprox.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN	FRESCO: Se almacena y distribuye a temperatura de refrigeración entre 0º y 5º. CONGELADO: Se almacena y distribuye a temperatura de congelado -18º.
CONDICIONES DE USO	Cocinar completamente antes de su consumo.
VIDA ÚTIL ESTIMADA	FRESCO: 7 días. CONGELADO: 365 días.
POBLACIÓN DESTINO	El producto es apto para todo tipo de población en general .

Elaborado por:
ROIG ALBERT, S.L.

Fecha última revisión:
MAYO 2024