

Ficha Técnica de Producto



Carrer Foneria, 22 08304 Mataró

Telf. 93.754.02.95

www.serhsfood.com

Revisión: 4

Versión: 1004

En vigor desde el: 27/02/2025

Artículo: 3280088
BUTIFARRA & JUDÍAS BLANCAS

Tipo de producto: Producto refrigerado

Tipo de Conservación: Conservar entre 0 y 4°C. Una vez abierto, consumir antes de 4 días.

Días de vida útil: 30

Ingredientes:

butifarra (carne de cerdo (37.67%), agua, sal, dextrosa, conservador (SULFITO de sodio), pimienta negra, pimienta blanca, tripa natural de cerdo), judía (alubia Great North (38.99%), sal), aceite (aceite de oliva, aceite de oliva virgen), panceta de cerdo, ajo, vino blanco (contiene SULFITOS), perejil

Información nutricional media por 100 g

Energía	1210 kJ/289 kcal
Grasas	19 g
de las cuales:	
-saturadas	4.7 g
Hidratos de carbono	13 g
de los cuales:	
-azúcares	0.5 g
Proteínas	12 g
Sal	1.6 g

Características Organolépticas

Color: Variedad de colores debido a los ingredientes del plato

Olor: Característico de los ingredientes principales

Sabor: Típico de los ingredientes principales

Aspecto: Típico del plato

Jefe de Calidad, Seguridad e Higiene
Alimentaria

Responsable de Calidad de fábrica

Departamento de Nutrición y Dietética;
Departamento de Calidad

Alérgenos

	Presencia	Trazas
Cereales que contengan gluten y productos derivados: trigo, cebada, centeno, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas.		
Crustáceos y derivados: gambas, langostinos, cigalas, cangrejos, langosta ... y sus extractos.		
Huevos y productos a base de huevo: Huevos enteros, clara de huevo, yema de huevo, proteína de huevo ...		
Pescado y productos a base de pescado: Extractos de pescado, proteína de pescado		
Cacahuets y productos a base de cacahuets: Mantequilla de maní, harina de cacahuete, proteína de cacahuete, aceite de cacahuete		
Soja y productos a base de soja: En forma de lecitina, proteína, aceite, salsa ...		X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa): Toda clase de productos lácteos, mantequilla, quesos, margarinas, caseína, lactesèrum, lactoglobulina, caseinatos ...		
Frutos con cáscara y derivados: Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nogales de Brasil, castañas, pistachos, nueces de macadamia y derivados ...		
Apio y productos derivados: En forma de hojas, extractos, entonces, sal de apio, especias mezcladas con apio		
Mostaza y productos derivados: Mostaza y productos derivados a base de mostaza.		
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo: Semillas de sésamo o sus derivados en forma de aceite, pasta ...		
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg / kg o 10 mg / l expresado en SO ₂	X	X
Altramuces y productos a base de altramuces		
Moluscos y productos a base de moluscos: Pulpos, calamares, sepias, almejas, mejillones, berberechos, ostras ... y sus extractos.		

Jefe de Calidad, Seguridad e Higiene Alimentaria

Responsable de Calidad de fábrica

Departamento de Nutrición y Dietética;
Departamento de Calidad

Instrucciones de uso:

En MICROONDAS: Abrir ligeramente la tapa. Calentar a máxima potencia durante 2:30 minutos.
Retirar la tapa y remover.

Población diana del producto

Toda la población en general, excepto personas con alérgenos o intolerancias descritas en la tabla de alérgenos.

Microbiológico

<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25 g
-------------------------------	---------------

Organismos genéticamente modificados

Este producto no contiene ni ha sido producido a partir de OGM, por lo tanto, no está sujeto a los requisitos establecidos en el Reglamento (CE) 1829/2003 y 1830/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.

Ionización

El producto está libre de cualquier ingrediente ionizante.

Características de embalaje y envasado

Peso unidad (Kg): 0.37

Unidades/Caja: 12

Peso caja (Kg): 4.44

Lote:

Indicado en la etiqueta de la bandeja y en la caja del producto: OA seguido de 4 dígitos
(Ejemplo: OA5263)

N ° Registro Sanitario Industrial

RSIPAC: 26.05064/CAT

RGS: 26.05318/B

Jefe de Calidad, Seguridad e Higiene
Alimentaria

Responsable de Calidad de fábrica

Departamento de Nutrición y Dietética;
Departamento de Calidad