



**EMBUTIDOS LA PEPITA, S.L.**  
**DEPARTAMENTO DE CALIDAD**  
**FICHA TÉCNICA**

Pág: 1 / 2 Rev: 16  
Documento: P21.05.13  
Fecha: 24/01/2022

### DATOS DEL PRODUCTOR

Razón Social	Embutidos La Pepita, S.L.
Registro Sanitario	10.03075/S, 26.10193/S, 40.11755/S
Domicilio de la planta	Paseo Fernández Vallejo, 110. 39300 – Torrelavega (Cantabria)
Teléfono	942890591
E-mail	lapepita@embutidoslapecita.com

### IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Denominación de venta	Callos condimentados
Denominación legal	Callos condimentados
Referencia interna	21
Formato	Envasado al vacío formato 360g
Especie	Vacuno
Origen	España

### INFORMACIÓN PARA EL ETIQUETADO

Condiciones de conservación	Conservar a <-18°C
Instrucciones de uso	Cocinar a 85°C durante 3 minutos Una vez descongelado y/o abierto consumir antes de 72 horas
Vida útil	365 días envasado al vacío
Ingredientes	Tripa de vacuno (67%), agua, patas de vacuno (9,5%), chorizo (magro de cerdo, pimentón, sal y ajo), colágeno de cerdo, gelatina de vacuno (2%), almidón de maíz, sal, especias, potenciador del sabor E-621, espesante E-415, aroma, colorante E-160c, cebolla, aceite de girasol, pimiento, pimentón, conservador E-211, corrector de acidez E-270, ajo y pimienta.
Alérgenos	-
Población de destino	Toda la población exceptuando personas alérgicas a cualquiera de sus ingredientes.
Irradiación	Producto no irradiado

#### Valores nutricionales por 100g

Valor energético (Kcal)	151,70	Hidratos de carbono (g)	2,10
Valor energético (kJ)	635,14	Azúcares (g)	0,44
Grasas (g)	7,64	Proteínas (g)	18,87
Grasas saturadas (g)	5,65	Sal (g)	1,80

### PARÁMETROS DE CONTROL

Características microbiológicas (Según Reglamento 2073/2005 y sus posteriores modificaciones)	<i>Salmonella spp</i>	Ausencia / 25g
	<i>Escherichia coli</i>	<5x10 <sup>3</sup> ufc/g
Características químicas (Según Reglamento 1881/2006 y sus modificaciones posteriores)	Plomo	<0,01 mg/Kg
	Cadmio	<0,05 mg/Kg
	Suma de PCB y dioxinas	<1,5 pg/g de grasa



**EMBUTIDOS LA PEPITA, S.L.  
DEPARTAMENTO DE CALIDAD**

**FICHA TÉCNICA**

Pág: 2 / 2 Rev: 16

Documento: P21.05.13

Fecha: 24/01/2022

**Características físicas**

Peso Neto (g)

Variable aprox. 3,5Kg / 2Kg / 4Kg

**INFORMACIÓN LOGÍSTICA**

<b>Pieza</b>		<b>Caja</b>		<b>Palet</b>	
Alto:	15cm	Alto:	15cm	Alto:	10
Ancho:	15cm	Ancho:	40cm	Ancho:	120
Profundidad:	4cm	Profundidad:	30cm	Profundidad:	80
Piezas por caja:	24	Cajas por rellano:	8	Cajas por palet:	64

Según especificaciones del cliente.