

	FICHA TÉCNICA	FT-02
	CALLOS	Revisión: 03 Febrero 2025 Página 1 de 3

PRODUCTO			
NOMBRE EMPRESA	PRODUCTOS ALIMENTICIOS LA MAYARINA, S.L.	Nº RGSEAA	26.018679/O
NOMBRE COMERCIAL	CALLOS A LA ASTURIANA		

COMPOSICIÓN	
INGREDIENTES: Callos de vacuno 37,5%, caldo de pata de vacuno, morros de vacuno, patas de vacuno, cabecero de cerdo, cebolla, pimentón dulce, caldo de carne [sal, grasa de palma totalmente hidrogenada, potenciadores de sabor (glutamato monosódico, inosinato y guanilato disódico), extracto de levadura, almidón modificado de patata, aromas y colorante (caramelo)], pasta de ajo [ajo, sal y antioxidante (ácido cítrico)], vino blanco y sal. Contiene sulfitos naturalmente presentes en el ajo.	
CODIFICACIÓN LOTE	Fecha de etiquetado (dd/mm/aaaa)

CONSERVACIÓN Y VIDA ÚTIL	
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Refrigeración entre 0 y 5°C.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	Vehículo isoterma.
MODO DE EMPLEO/USO	Calentar al microondas al menos durante 3 minutos a potencia máxima antes de consumir.
VIDA UTIL	60 días.

DECLARACION DE ALERGENOS				
	contiene		puede contener	
	Sí	no	sí	no
1. Cereales y derivados que contienen gluten.		X		X
2. Huevos y derivados		X		X
3. Pescados y derivados		X		X
4. Crustáceos y derivados		X		X
5. Cacahuete y derivados		X		X
6. Soja y derivados		X		X
7. Leche y derivados		X		X
8. Frutos de cáscara y derivados		X		X
9. Apio y derivados		X		X
10. Sésamo y derivados		X		X
11. Mostaza y derivados		X		X
12. Anhídrido sulfuroso y sulfitos (> de 10 mg/kg)	X			
13. Moluscos y derivados		X		X
14. Altramuces y derivados		X		X

	FICHA TÉCNICA	FT-02
	CALLOS	Revisión: 03 Febrero 2025 Página 2 de 3

MICROBIOLOGÍA	
MICROORGANISMO	MÁXIMO ACEPTABLE
<i>Clostridium sulfito-reductores</i>	10 ² ufc/g
<i>Salmonella sp.</i>	No detectado / 25 g
Aerobios mesófilos	10 ⁵ ufc/g
Enterobacterias	10 ² ufc/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	No detectado / 25g
<i>estafilococos coagulasa positivos</i>	10 ² ufc/g

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES	
(valores expresados pro 100g de producto)	
PARÁMETRO	VALOR
Valor energético	700 kJ/ 167kcal
Grasas	9,6 g
De las cuales saturadas	3,4 g
Hidratos de carbono	4 g
De los cuales azúcares	0,5 g
Proteínas	16 g
Sal	0,95 g

FORMATOS DE COMERCIALIZACIÓN	
FORMATOS	Bloques de peso variable.
SISTEMA DE ENVASADO	Envasado al vacío.

CONSUMIDORES A LOS QUE VA DIRIGIDO	
- Producto destinado a la población general excepto a los alérgicos a los sulfitos. - Apto para celíacos.	

APROBADO POR: Fecha:
