

	DOCUMENTO	
	FICHA TÉCNICA:	
	TXISTORRA NATURAL	
	Código: 133	Rev.: 12
	Fecha: 01/01/2024	
	Página 1 de 3	

Empresa	Patés Zubia, S.L.
CIF	B-20180246
Nº de Registro Sanitario	ES 10.03112/SS CE / ES 21.16585/SS CE
Dirección	Aingeru Guarda Pasealekua, 17
Localidad	20540 ESKORIATZA (Gipuzkoa)
Nº de teléfono y Fax	943-715131 / 943-715279
Web / Dirección email	www.pateszubia.com zubia@pateszubia.com

Detalles del producto	
Denominación del producto	Txistorra natural
Descripción del producto	<p>Producto tradicional elaborado a base de materias primas de primera calidad que garantizan en todo momento las características organolépticas, físico químicas y microbiológicas del producto.</p> <p>Las materias primas cárnicas se reciben refrigeradas. Se procede a la clasificación y pesado de los diferentes ingredientes para su posterior picado y amasado. Una vez realizado el amasado se procede a embutir la masa en tripa de colágeno de origen bovino.</p> <p>La txistorra se cuelga en carros y se inicia el proceso de secado. Finalizado el proceso de curación se envasa en bolsas de vacío (5 ud/bolsa).</p> <p>Tras el proceso de embalado se almacena en cámara de refrigeración entre 0 °C y 5 °C.</p>
Ingredientes	Papada y magro de cerdo, pimentón, sal, ajo y pimiento choricero 0.24%. Envoltura artificial de colágeno.
Origen del producto	España
Categoría técnica	Derivado cárnico.
Fecha de caducidad	El producto elaborado tiene una fecha de caducidad de 4 meses en bolsa de vacío.
Condiciones de conservación	Producto fresco. Almacenamiento refrigerado entre 0 °C y 5°C
Uso previsto	Una vez abierto conservar entre 0°C y 5°C y consumir en 8 días.
Temperatura de entrega	Refrigerado entre 0°C y 5°C.

Fecha: 01/01/2024	Aprobado por: Ione Zubielki Sello y firma:
--------------------------	---

	DOCUMENTO	
	FICHA TÉCNICA:	Código: 133
	TXISTORRA NATURAL	Rev.: 12
		Fecha: 01/01/2024
		Página 2 de 3

Instrucciones de preparación	Cocinar totalmente antes de su consumo.
Valores nutricionales	
Valor energético (100g)	1779,39 kJ/425 kcal
Grasas	34 g
de las cuales saturadas	12,2 g
Hidratos de Carbono	10 g
de los cuales azúcares	<0.48 g
Proteínas	19,80 g
Sal	3 g
Características de calidad y seguridad	
Estándar microbiológico	Límites (establecido por Patés zubia)
<i>Salmonella</i>	<i>Ausencia/ 10g</i> <i>Reglamento CE 2073/2005</i>
<i>Escherichia coli</i>	<i>< 5x10² ufc/g</i> <i>Reglamento CE 2073/2005</i>
Irradiación	No
GMO	Ausencia
Alérgenos	No
Contaminantes	Cumple con la legislación vigente relativa a contaminantes y límites máximos de residuos de plaguicidas.
Detalles de embalaje	
Formato	Bolsa vacío 5 unid.
Tipo Envase	Envase plástico
Peso Neto	1450 g aprox.
Tipo Agrupación	Caja de cartón
Unidades x caja	3
Medidas caja(mm)	49,5 x 16 x 13
Peso caja	4675 g aprox.
Cajas base x altura	11 x 6
Cajas x pallet	66
Medidas pallet (mm).	800 x 1200 x 1050
Código EAN 13	8412769000344
Información de la etiqueta	Según los requisitos de la ley de la UE
Método de la formación de la fecha.	Método de la formación de la fecha dd-mm-aaaa, número del día d, número del mes m, número del año a.

Fecha: 01/01/2024	Aprobado por: Ione Zubielki Sello y firma:
--------------------------	---



Cien Fuegos
GASTRONOMÍA

DOCUMENTO

FICHA TÉCNICA:
TXISTORRA NATURAL

Código: 133

Rev.: 12

Fecha: 01/01/2024

Página 3 de 3

Fecha de caducidad

La fecha de caducidad se indica en el envase en la forma
"Número de lote y fecha de caducidad, ver envase:"

Método de formación del lote

El lote, consecutivo por tipo de producto, se indica a través de
una serie de dígitos con la inscripción L: nnn
La caducidad se indica con el día, el mes y el año: dd/mm/aaaa.

Foto



Fecha: 01/01/2024

Aprobado por: Ione Zubielki
Sello y firma: