

## MODEL FITXA TÈCNICA

<b><u>BOTIFARRA D'OU</u></b>		
<b>Altres noms:</b> Botifarra d'ous		
<b>Classificació del producte:</b> Producte carni tractat per la calor		
<b>Normativa de referència:</b> RD 474/2014, de 13 de juny, pel que s'aprova la norma de qualitat dels derivats carnis. BOE Núm. 147 de 18/06/2014. Derivats carnis tractats per la calor pasteuritzats. Ordre ARP/304/2005, d'1 de juliol, per la qual es determinen els productes típics tradicionals que poden elaborar les carnisseries-cansaladeries de Catalunya.		
<b>CARNS I INGREDIENTS (de major a menor)</b>		
Tipus de carns i greixos		
Ous (%)		
Sal		
Espècies (genèric)		
<b>TRIPA:</b> Natural de porc		
<b>MATERIAL AUXILIAR:</b> fil, etiqueta, bosses buit		
<b>FORMA COCCIÓ:</b>	<b>MARMITA</b>	<b>FORN CONVECCIÓ</b>
<b>FORMAT/PRESENTACIÓ:</b> unitats en forma de ferradura lligada pels dos extrems		
<b>PES UNITARI:</b>		
<b>US ESPERAT:</b> producte cuit llest per al consum		
<b>CONSERVACIÓ:</b> en refrigeració a +2°C/+4°C		
<b>VIDA ÚTIL RECOMANADA:</b>		
<b>AL·LÈRGENS:</b> Ous		
<b>CRITERIS MICROBIOLÒGICS:</b> Venda sense envasar: <i>Listeria monocytogenes</i> Absència en 25g. <i>Salmonella</i> : Absència en 25 g. Venda envasat: <i>Listeria monocytogenes</i> máx. 100ufc/g. <i>Salmonella</i> Absència en 25 g. Durant vida útil		
<b>MODEL ETIQUETA</b>		