	FICHA TÉCNICA	
	CONCEPTO, EL OBRADOR DEL HOSTELERO C/ Cabo Vicente Barderas, 8 05420 Sotillo de la Adrada Ávila	Rev. 0 APPCC

Hoja 1 de 2

CALLOS


INGREDIENTES

Callos; morro; pata de vacuno; chorizo (carne de cerdo, grasa de cerdo, agua, pimentón, especias, sal, dextrosa, fibra de trigo sin gluten, proteína de cerdo, emulgentes: E-451, E-450, antioxidantes: E-300, E-301, E-330, azúcar, conservador: E-252, colorante: E-120, extracto de pimentón, aroma y tripa de cerdo. Tratado con sorbato potásico); jamón (jamón de cerdo, sal, azúcar, dextrosa, conservadores: E-250, E-252 y antioxidante: E-300, E-301); morcilla (cebolla, arroz, sangre, tocino/manteca, especias (pimentón dulce/picante, nuez moscada, pimienta negra, comino, orégano), tripa natural de cerdo/ovino en salazón); salsa siracha (chili 61%, azúcar, agua, sal, ajo, acidulantes: E-260 y E-330, estabilizante: E-415, potenciador de sabor E-621 y conservador: E-202); salsa teriyaki (salsa de **soja** (**soja**, agua, sal), azúcar, almidón de azúcar, potenciador de sabor: E-621, colorante: E-150d, espesante: E-415, conservador: E-202); salsa kimchi (agua, jarabe de glucosa y fructosa, sal, ajo, puré de manzana, vinagre de alcohol, potenciadores del sabor: E-621, E-631, pulpa de mandarina, pimentón en polvo, verduras encurtidas (cebolleta, col china, sal, acidulante E-260), guindilla, **atún** listado seco, proteína de **soja** hidrolizada, condimento vegetal (cebolla, zanahoria, col, maltodextrina, sal), acidulante E-330, jengibre, estabilizante E-415, salsa de pescado (**anchoas**, sal, azúcar), kombu-algas, aceite de colza, colorante E-160c); caldo de carne concentrado (caldo de vacuno concentrado (agua, huesos de carne, extracto de levadura, contiene **cebada**, **trigo**, **avena** y **centeno**), sal, agua, colorante (E-150c), almidón, carne de vacuno deshidratada, aromas (contiene **apio**), potenciadores de sabor (inosinato y guanulato disódicos), acidulante (ácido láctico)); salsa coreana (pasta de arroz fermentada 46.7% (arroz, agua, sal, koji), jarabe de maíz, pimiento picante en polvo, agua, pasta de **soja** (agua, **soja**, sal, koji), alcohol, sal, extracto de **trigo**, condimento de **soja** fermentada (agua, sal, **soja**, trigo, alcohool, extracto de levadura, maltodextrina), jugo concentrado de ajo); glutamato monosódico; tomate frito (tomate y concentrado de tomate, aceite de girasol, almidón modificado de maíz, azúcar, hortalizas (cebolla y ajo), sal y acidulante (ácido cítrico)); cebolla; ajo; pimentón; comino; sal; pimienta negra; aceite de oliva y salsa de **soja** (agua, sal, **soja** (15%), harina de **trigo**, azúcar, potenciadores de sabor: E-621 y E-635, edulcorante E-950, conservador E-202).

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

- Contiene: **soja**, **apio**, **gluten**, **pescado**

Aprobado por Jesús Arroyo Salamanca	Fecha 12/12/2025
---	----------------------------

	FICHA TÉCNICA	
	CONCEPTO, EL OBRADOR DEL HOSTELERO C/ Cabo Vicente Barderas, 8 05420 Sotillo de la Adrada Ávila	Rev. 0
		APPCC

Hoja 2 de 2

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

MICROORGANISMOS	LÍMITES
Aerobios a 30°C	10^5 ufc/g
Coliformes totales	10^4 ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g
Estafilococos coagulasa +	10^2 ufc/g
Salmonella	No detectado en 25 g
Listeria monocytogenes	< 10^2 ufc/g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional por 100 g de producto	
Valor energético	786 kJ 188 kcal
Grasas	10,9 g
De las cuales saturadas	3,41 g
Hidratos de carbono	2,4 g
De los cuales azúcares	0,73 g
Proteínas	20,1 g
Sal	1,34 g

CARACTERÍSTICAS DE ENVASADO y PESO NETO

Envasados en bolsa de vacío

Peso neto: 400 g.

VIDA ÚTIL

En refrigeración: 7 días

En congelación: 6 meses

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Temperatura de refrigeración: $\leq 4^{\circ}\text{C}$.

Temperatura de congelación: $\leq -18^{\circ}\text{C}$

MODO DE PREPARACIÓN

Cocina: verter el contenido en un recipiente y calentar a fuego lento hasta ebullición.

Microondas: verter el contenido en un plato y calentar 3 minutos a máxima potencia.

Los callos congelados se descongelarán previamente a temperatura de refrigeración.

NORMATIVAS DE APLICACIÓN

De acuerdo con la legislación actualmente vigente.

Aprobado por Jesús Arroyo Salamanca	Fecha 12/12/2025
---	----------------------------