

FICHAS TÉCNICAS
REV. 25 04/03/2025



NOMBRE DE LA ELABORACIÓN	CHORIZO DE CERDO CASERO	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: Rojo Olor: Fresco, propio del producto Materias extrañas: Ausencia	
MARCA COMERCIAL	CARNES MONTORO	
RGSEAA	10.22508/CO CE	
CERTIFICACIONES	PARQUE NATURAL DE ANDALUCÍA	
ORIGEN DE LA MATERIA PRIMA PRINCIPAL	ESPAÑA	
CLASIFICACIÓN SEGÚN NORMATIVA REGLAMENTO (CE) Nº 853/2004 y REAL DECRETO 474/2014	PREPARADO DE CARNE/ DERIVADO CÁRNICO OREADO	
LEGISLACIÓN BÁSICA APLICABLE	<p>REGLAMENTO (CE) Nº 853/2004 de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal</p> <p>REGLAMENTO (CE) Nº 852/2004 24 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios</p> <p>REGLAMENTO (CE) Nº 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos.</p> <p>REGLAMENTO (CE) Nº 1333/2008 de 16 de diciembre, sobre aditivos alimentarios</p> <p>REAL DECRETO 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.</p>	
COMPOSICIÓN		
INGREDIENTES	CANTIDAD	CONSERVACIÓN
Papada de cerdo	67,3%	Refrigeración ($T^a \leq 7^{\circ}C$)
Paleta de cerdo	20,2%	Refrigeración ($T^a \leq 7^{\circ}C$)
Preparado para chorizo (05-FV): Especies, sal común, dextrosa, fibra vegetal, emulgentes (E451, E450), antioxidante E301, conservante E 252, colorante E120	5,4%	Temperatura ambiente
Tripa natural de ternera	5,4%	Refrigeración ($T^a \leq 3^{\circ}C$)
Ajos pelados	1,5%	Refrigeración ($T^a \leq 4^{\circ}C$)
Pimentón picante	0,1%	Temperatura ambiente
Nitrificante (EG27-12): Sal común, conservante (E 250)	0,1%	Temperatura ambiente
Agua	Cs	Temperatura ambiente
Tª DE MANTENIMIENTO Y TRANSPORTE	Almacenar en refrigeración (0-4°C). Transporte exclusivo alimentos. Preservar de contacto directo con el suelo.	
ETAPAS RELEVANTES DE LA ELABORACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> - Preparación de ingredientes (Picado de la carne y mezcla de ingredientes) - Preparación de producto final (Amasado y embutido del chorizo) - Oreo en cámara 15 días (14°C, 50% HR) - Envasado y mantenimiento en refrigeración ($T^a \leq 4^{\circ}C$) - Venta directa o distribución a otros comercios en refrigeración ($T^a \leq 4^{\circ}C$) 	
ALÉRGENOS	CONTENIDO EN PRODUCTO FINAL	
OMG	-	
IRRADIACIÓN	No contiene – No existen productos de este tipo en nuestras instalaciones	
DESTINO FINAL	Consumidor final – Otros establecimientos y comercios al por menor	

FICHAS TÉCNICAS
REV. 25 04/03/2025



SISTEMA DE LOTEADO		Cinco dígitos. N° de año y semana + producción de la semana. Por ejemplo: 18121 (Año 2018 Semana 12 primera producción de esta elaboración en la semana)	
CONSUMO PREFERENTE, CADUCIDAD		30 días en refrigeración	
CONTROL DE METALES		Detector de metales	
ETIQUETADO		Datos del fabricante, elaboración, ingredientes, valores nutricionales, lote, fecha de consumo preferente Adecuado a Reglamento (UE) 1169/2011	
MODO DE EMPLEO		Conservar en refrigeración hasta su consumo (Tº0-4°C) Alimento no listo para el consumo Cocinar completamente antes de su consumo (Temperatura mayor de 70°C en el centro del producto)	
POBLACIÓN DE DESTINO		Producto destinado a todos los consumidores en general, exceptuando aquellas personas que presenten alergias o intolerancias a algunos de sus ingredientes	
PRESENTACIÓN	TIPO DE ENVASADO	BOLSAS	Todos nuestros materiales de envasado cumplen con los criterios establecidos en los Rgtos (CE) 1935/2004 y 10/2011
	MATERIAL	Bandeja gastronor TM4/6B - Polipropileno de primera calidad para alimentos	
	PESO NETO	3 Kg	
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100 g)*		VALOR ENERGÉTICO	1764 kJ/422 kcal
		GRASAS	38g
		DE LAS CUALES SATURADAS	17g
		HIDRATOS DE CARBONO	4g
		DE LOS CUALES AZÚCARES	1,7g
		PROTEÍNAS	16g
SAL		3,5g	
CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA		No se considera al no ser un alimento listo para el consumo	
CLASIFICACIÓN SEGÚN ANEXO I DEL RTO (CE) n°2073/2005 DE LA COMISIÓN		Categoría según criterios de seguridad alimentaria	<u>Criterios de seguridad alimentaria.</u> 1.6. Carne picada y preparados de carne a base de especies distintas a las aves de corral destinados a ser consumidos cocinados Controles analíticos: Salmonella – No detectada en 10 g
		Según criterios de higiene de los procesos	<u>Criterios de higiene de los procesos.</u> 2.1.8. Preparados de carne Controles analíticos sobre E. coli, con resultados comprendidos entre m=500 ufc/g y M=5000 ufc/g
CRITERIOS DE SEGURIDAD QUÍMICA		Según Rgto 1333/2008	Concentración aditivos por debajo del límite de la normativa E250, E120
		Según Rgto 2023/915	El presente reglamento no hace mención a este producto para su control por contaminantes

* La información nutricional declarada en el presente punto es de carácter bibliográfico, procedente de las siguientes fuentes: Base de datos Española de composición de alimentos BEDCA y de las fichas técnicas de nuestros proveedores de materias primas