

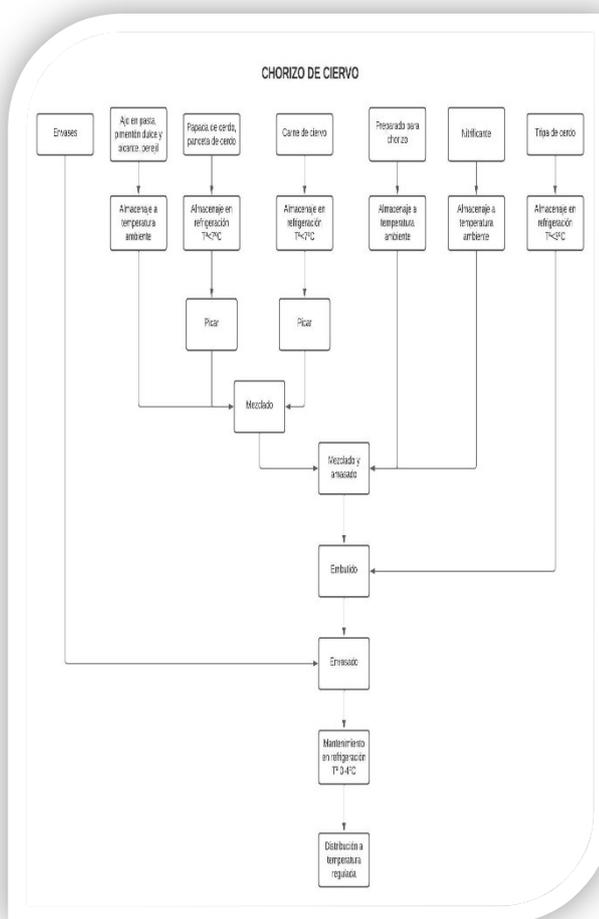
FICHAS TÉCNICAS
REV. 24 02/03/2025



NOMBRE DE LA ELABORACIÓN	CHORIZO DE CIERVO	
DESCRIPCIÓN GRÁFICA DEL PRODUCTO (FOTOGRAFÍA)		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: Rojo Olor: Fresco, propio del producto Materias extrañas: Ausencia	
MARCA COMERCIAL	CARNES MONTORO	
RGSEAA		
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	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 REGLAMENTO (CE) Nº 852/2004 24 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios REGLAMENTO (CE) Nº 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos. REGLAMENTO (CE) Nº 1333/2008 de 16 de diciembre, sobre aditivos alimentarios REAL DECRETO 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.	
COMPOSICIÓN		
INGREDIENTES	CANTIDAD	CONSERVACIÓN
Carne de ciervo	42,7%	Refrigeración (Tª ≤ 7°C)
Papada de cerdo	42,7%	Refrigeración (Tª ≤ 7°C)
Tripa de ternera	7,6%	Refrigeración (Tª ≤ 3°C)
Preparado para chorizo (CHORIFLOR IBÉRICO): Pimentón, sal, dextrina, dextrosa, estabilizantes (E 450-E 452), ajo, antioxidante (E 301), conservante (E 252), colorante (E 120, E 124**), aroma de humo	5,1%	Temperatura ambiente
Ajo en pasta	1,5%	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)
Pimentón picante	0,1%	Temperatura ambiente
Pimentón dulce	0,1%	Temperatura ambiente
Nitrificante (EG27-12): Sal común, conservante (E 250)	0,1%	Temperatura ambiente
Perejil	0,1%	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)
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	- Preparación de ingredientes (Picado de la carne y mezcla de ingredientes)	

- Preparación de producto final (Amasado y embutido del chorizo)
- Oreó en cámara 15 días (14°C, 50% HR)
- Envasado y mantenimiento en refrigeración ($T^a \leq 4^{\circ}\text{C}$)
- Venta directa o distribución a otros comercios en refrigeración ($T^a \leq 4^{\circ}\text{C}$)

DIAGRAMA DE FLUJO. PROCESO PRODUCTIVO



ALÉRGENOS	CONTENIDO EN PRODUCTO FINAL
OMG	No contiene – No existen productos de este tipo en nuestras instalaciones
IRRADIACIÓN	No sometido - No existen productos de este tipo en nuestras instalaciones
DESTINO FINAL	Consumidor final – Otros establecimientos y comercios al por menor
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 ($T^{\circ}\text{0}-2^{\circ}\text{C}$) Alimento no listo para el consumo Cocinar completamente antes de su consumo (Temperatura mayor de 74°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
AVISOS	Contiene E124: Puede tener efectos negativos sobre la actividad y atención de los niños

FICHAS TÉCNICAS
REV. 24 02/03/2025



PRESENTACIÓN	TIPO DE ENVASADO	BOLSAS	
	MATERIAL	Bandeja gastronor TM4/6B - Polipropileno de primera calidad para alimentos	
	PESO NETO	3 Kg	
Todos nuestros materiales de envasado cumplen con los criterios establecidos en los Rgtos (CE) 1935/2004 y 10/2011			
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100 g)*	VALOR ENERGÉTICO		1153,7 kJ/276 kcal
	GRASAS		22g
	DE LAS CUALES SATURADAS		9g
	HIDRATOS DE CARBONO		2,5g
	DE LOS CUALES AZÚCARES		0,8g
	PROTEÍNAS		17g
SAL		2,5g	
CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA No se considera al no ser un alimento listo para el consumo			
CLASIFICACIÓN SEGÚN ANEXO I DEL RTO (CE) nº2073/2005 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 E 120	
	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: Fundación Española de la Nutrición, base de datos Española de composición de alimentos BEDCA y de las fichas técnicas de nuestros proveedores de materias primas