

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CHORIZO DE BELLOTA IBÉRICO CULAR ALTA EXPRESIÓN

3402124

NACIONAL

DESCRIPCIÓN

Embutido crudo curado en tripa, elaborado a partir de magro de cerdo ibérico y sometido a procesos de curación y secado de más de 50 días, envasado al vacío.

Apariencia de color rojo-anaranjado intenso brillante con la clara distinción de magro y tocino. Aroma exquisito a especias, donde predomina el pimentón. Sabor característico, con predominancia de pimentón y una ligera acidez; de fácil masticación, tierno y con una ligera sensación de grasa que se adhiere al paladar.

ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS

Actividad de agua Límite < 0,910 0,720 a 0,910 FOODScan 2

IBÉRICOS COVAP RGSEAA 10.04675/CO

EMBUTIDO

Edición 12-05/24 - Revisión 1-05/24

MITADES

Fecha: 03/05/2024

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Microorganismo	Especificación	Unidad	Método
<i>Clostridium perfringens</i>	≤ 100	ufc/g	Recuento en placa
<i>Escherichia coli</i>	≤ 100	ufc/g	Recuento en placa
Enterobacterias	≤ 100	ufc/g	Recuento en placa
<i>Staphylococcus aureus</i>	≤ 100	ufc/g	Recuento en placa
<i>Salmonella</i> *	Ausencia en 25 g	ufc/g	PCR
<i>Listeria</i> *	≤ 100 en 25 g	ufc/g	PCR

*Límite para USA: Salmonella Ausencia en 325g / Listeria: Ausencia en 25 g

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO



ALÉRGENOS

- (1) Presencia en el producto: Libre de alérgenos
- (2) Presencia en la línea de proceso: Soja, leche y derivados.
- (3) Presencia en la planta: Soja, leche y derivados, sulfitos y dióxido de azufre.

Otras Menciones: Libre de OGM. Por su naturaleza está libre de Gluten. Envoltura de tripa natural de cerdo. Puede contener trazas de leche y soja

USO ESPERADO DEL CONSUMIDOR

- (1) Consumo directo por parte del consumidor final sin tratamiento previo.

ESPECIFICACIONES PRODUCTO / PROCESOS

Conservación:	En lugar fresco y seco
Ingredientes:	Ingredientes: Magro de cerdo ibérico, sal, pimentón, azúcar, emulgentes (E-450i, E-452i, E-451i), especias, antioxidante (E-301), colorante (E-160c), conservador (E-250), aroma de humo. Puede contener trazas de leche y soja. Tripa Natural

Fecha de Caducidad:	12 meses
Nutricionales (Valor medio por 100 g):	Valor energético: 2102 Kj/503 Kcal. Grasas: 46 g de las cuales Saturadas: 17 g. Hidratos de Carbono: 0 g de los cuales Azúcares 0 g. Proteínas: 24 g. Sal: 3,5 g.

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Palet	Europeo madera	Ud. / caja	12
Precinto / retractilado	COVAP	Nº Cajas / fila	6
Altura máxima con palet (m)		Nº filas	8
Peso neto aprox. (kg)		Nº Cajas / palet	48
Peso bruto aprox. (kg)		Total Ud. / palet	576

Elaborado por

Jose Gómez

Técnico de Calidad

Verificado por

Purificación Prats

Responsable de Calidad

LEGISLACIÓN DE APLICACIÓN

Reglamento (CE) 178/2002. Reglamento (CE) 852/2004.
Reglamento (CE) 853/2004. Reglamento (UE) 2017/625.
Reglamento (CE) 2073/2005. Reglamento (UE) 1169/2011.
Real Decreto 4/2014. Real Decreto 474/2014.

* La empresa cumple con toda la normativa vigente en relación a este producto