

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO				IBÉRICOS COVAP RGSEAA 10.04675/CO																														
CHORIZO DE BELLOTA IBÉRICO ESENCIA ÚNICA 600 G.				EMBUTIDO		Edición 12-05/24 - Revisión 1-05/24																												
3402433		NACIONAL		MITADES		Fecha: 03/05/2024																												
DESCRIPCIÓN				ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS																														
Embutido crudo curado en tripa, elaborado a partir de magro de cerdo ibérico y sometido a procesos de curacion y secado de más de 50 días. Envasado al vacío.				<table><tr><th>Microorganismo</th><th>Especificación</th><th>Unidad</th><th>Método</th></tr><tr><td>Clostridium perfringens</td><td>≤ 100</td><td>ufc/g</td><td>Recuento en placa</td></tr><tr><td>Escherichia coli</td><td>≤ 100</td><td>ufc/g</td><td>Recuento en placa</td></tr><tr><td>Enterobacterias</td><td>≤ 100</td><td>ufc/g</td><td>Recuento en placa</td></tr><tr><td>Staphylococcus aureus</td><td>≤ 100</td><td>ufc/g</td><td>Recuento en placa</td></tr><tr><td>Salmonella*</td><td>Ausencia en 25 g</td><td>ufc/g</td><td>PCR</td></tr><tr><td>Listeria*</td><td>≤ 100 en 25 g</td><td>ufc/g</td><td>PCR</td></tr></table>	Microorganismo	Especificación	Unidad	Método	Clostridium perfringens	≤ 100	ufc/g	Recuento en placa	Escherichia coli	≤ 100	ufc/g	Recuento en placa	Enterobacterias	≤ 100	ufc/g	Recuento en placa	Staphylococcus aureus	≤ 100	ufc/g	Recuento en placa	Salmonella*	Ausencia en 25 g	ufc/g	PCR	Listeria*	≤ 100 en 25 g	ufc/g	PCR	*Límite para USA: Salmonella Ausencia en 325g / Listeria: Ausencia en 25 g	
Microorganismo	Especificación	Unidad	Método																															
Clostridium perfringens	≤ 100	ufc/g	Recuento en placa																															
Escherichia coli	≤ 100	ufc/g	Recuento en placa																															
Enterobacterias	≤ 100	ufc/g	Recuento en placa																															
Staphylococcus aureus	≤ 100	ufc/g	Recuento en placa																															
Salmonella*	Ausencia en 25 g	ufc/g	PCR																															
Listeria*	≤ 100 en 25 g	ufc/g	PCR																															
Apariencia de color rojo-anaranjado intenso brillante con la clara distinción de magro y tocino. Aroma exquisito a especias, donde predomina el pimentón. Sabor carasterístico, 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																															
PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO																																		
																																		
ALÉRGENOS				USO ESPERADO DEL CONSUMIDOR																														
(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.				(1) Consumo directo por parte del consumidor final sin tratamiento previo.																														
Otras Menciones: Libre de OGM. Envolutura no comestible. Puede contener trazas de leche y soja																																		
ESPECIFICACIONES PRODUCTO /PROCESOS																																		
Conservación:		En lugar fresco y seco		Fecha de Caducidad:		8 meses																												
Ingredientes:		Ingredientes: Magro de cerdo ibérico, pimentón, sal, azúcar, especias. Puede contener trazas de leche y soja. Envoltura no Comestible		Nutricionales		Valor energético: 1715 Kj/413 Kcal. Grasas: 36 g de las cuales Saturadas: 13 g. (Valor medio por 100 g): Hidratos de Carbono: 2 g de los cuales Azúcares 0,5 g. Proteínas: 26 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		Verificado por		LEGISLACIÓN DE APLICACIÓN																														
Jose Gómez		Purificación Prats		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																														
Técnico de Calidad		Responsable de Calidad																																