CHISTORRA

INGREDIENTES

Carne de cerdo*, sal, pimentón, lactosa, dextrosa, especias, estabilizador (E-450), antioxidante (E-316), conservadores (E-250), potenciador del sabor (E-621) y colorante (E-120).
* Se utilizan 97 g de carne para fabricar 100 g de producto final. Embutido en tripa de cerdo natural comestible.

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Producto elaborado a partir de la mezcla de carne troceada y picada cruda, adicionada de sal, pimentón y otras especias, condimentos y aditivos autorizados, amasada y embutida en tripa, que ha sufrido un proceso de maduración-desecación, y que se caracteriza por su coloración roja y sabor característicos.

FÓRMULA CUANTITATIVA

Carne de cerdo 95 %
Pimentón, sal, ajo natural, aditivos 5 %

PRESENTACIÓN

Código: 10
Peso: 220 g.
Medidas: 45 cm aprox
Caja: 16 unidades
Peso caja: 3,6 Kg. aprox.
Tipo envasado: Vacío
Tipo film: plástico alimentario
Material envasado: termoformado retractilado
Punto Verde: Ecoembes N:00292
Producto NO contiene OMG (RD 1829/2003)
Producto No ionizado.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Tripa: Colágeno
Calibre: 15 mm
Color: Rojo-anaranjado
Sabor: Dulce
Aroma: Intenso
Paladar: Prolongado
Corte: Limpio
Maduración: 2 días

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor energético	2006KJ/486Kcal
Grasas	46,2 g
De las cuales, ácidos grasos	19,4 g
Hidratos de carbono	1,70 g
De las cuales, azúcares	1,4 g
Proteínas	15,6 g
Fibra alimentaria	
Sal	Sel 2,50g

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Norma RD 474/2014, RD 142/2002
- pH final: - Humedad: max 35%
- Proteínas*: > 14%
- Grasas*: - Hidratos carbono*totales expresados en glucosa: max 9%
- H.C.* insolubles en agua expresados en glucosa: max 2%
- Fosfatos (P2O5): max 5000 ppm
- Hidroxiprolina*: Máx: 0,7%
- Nitratos: *Expresado sobre extracto seco.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- Recuento Escherichia Coli: - Recuento Sthaphylococcus Aureus: - Presencia de Salmonella Shigella: Ausencia/25 g
- Recuento Clostridium Sulfitos Reductores: - Recuento de Lysteria Monocytogenes:

PALETIZACIÓN

Euro-palet: Ancho 80cm, largo 120cm
Medidas caja: 500 x 220 x 90 mm
N° cajas palet: 70 (7 cajas por capa / 10 alturas por palet)

DISTRIBUCIÓN

Transporte Refrigerado

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

CONSERVAR EN REFRIGERACIÓN.

CADUCIDAD

150 días

INSTRUCCIONES DE CONSUMO

Se recomienda que el envase se abra y permanezca a temperatura ambiente durante 10-15 minutos, para su oreo. Cocinar siempre antes de su consumo (fritura, asado, cocido...).

DECLARACIÓN ALÉRGENOS

Contiene alérgenos con base de derivados lácteos. No contiene gluten ni demás alérgenos citados según el Reglamento 1169/2011.

USO PREVISTO Y POBLACIÓN DIANA

Todos los consumidores en general salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes y mujeres en periodos de embarazo.