



# CHORIZO ROSARIO BARBACOA

## INGREDIENTES

Carne de cerdo, pimentón, sal, ajo, dextrina, dextrosa, lactosa, proteína de leche, leche en polvo, azúcar, pimienta, romero, conservador (E-250), antioxidante (E-301).

\* Se utilizan 112 g de carne de cerdo, para elaborar 100 de producto final. Embutido en tripa natural comestible.

## DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Producto cárnico oreado (ver diagrama de flujo de elaboración) con ingredientes naturales de alta calidad, al que se adiciona aditivos autorizados que favorecen el proceso de curación. Producto sujeto a desecación.

## PRESENTACIÓN

Código: 225

Peso: 350 g.

Medidas: 10-15 cm aprox

Caja: 20 unidades

Peso caja: 7 Kg. aprox.

Tipo envasado: Atmósfera protectora

Tipo film: plástico alimentario

Material envasado: film termosellado

Punto Verde: Ecoembes N:00292

Producto NO contiene OMG (RD 1829/2003)

Producto No ionizado.

## FÓRMULA CUANTITATIVA

Carne de cerdo 93 %

Pimentón, sal, ajo natural, aditivos 7 %

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Tripa: Natural de cerdo

Calibre: 32/34 mm

Color: Rojo vivo

Sabor: Dulce

Aroma: Intenso

Paladar: Prolongado

Corte: Limpio

Maduración: 5 días aprox.

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor energético	473Kcal/1977kJ
Grasas	42,5 g
<i>De las cuales, ácidos grasos</i>	17,0 g
Hidratos de carbono	1,95 g
<i>De las cuales, azúcares</i>	0,5 g
Proteínas	20,7 g
Fibra alimentaria	
Sal	2,95 g

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

RD 474/2014, RD 142/2002

(Especificaciones internas)

- pH final: Inferior a 5,7. Aw: - Humedad: max 45 %

- Proteínas\*: min 30 %

- Grasas\*: max 57 %

- Hidratos carbono\*: max 9 %

- Hidroxiprolina\*: Máx: 0,6 %

- Relacion colágeno/proteína: max 16 %

- Nitratos: \*Expresado sobre extracto seco.

## PALETIZACIÓN

Euro-palet: Ancho 80cm, largo 120cm

Medidas caja: 425 x 315 x 130 mm (Caja N°4)

N° cajas palet: 48 (capa: 6 cajas x altura: 8 capas)

## CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

CONSERVAR EN LUGAR REFRIGERADO.

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Norma 2073/2005 CE

- Recuento Escherichia Coli: - Recuento

Sthaphylococcus Aureus: - Presencia de

Salmonella Shigella: Ausencia/25 g

- Recuento Clostridium Sulfitos

Reductores: - Lysteria Monocytogenes:

## DISTRIBUCIÓN

Transporte Refrigerado

## CADUCIDAD

90 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.

#### **DECLARACIÓN ALÉRGENOS**

Contiene alérgenos con base de derivados lácteos (lactosa, proteína de leche, leche en polvo). No contiene gluten ni demás alérgenos 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.