



# 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-deseccación, y que se caracteriza por su coloración roja y sabor característicos.

## 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.

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor energético	2006KJ/486Kcal
Grasas	46,2 g
<i>De las cuales, ácidos grasos</i>	19,4 g
Hidratos de carbono	1,70 g
<i>De las cuales, azúcares</i>	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.

## PALETIZACIÓN

Euro-palet: Ancho 80cm, largo 120cm  
Medidas caja: 500 x 220 x 90 mm  
Nº cajas palet: 70 (7 cajas por capa / 10 alturas por palet)

## CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

CONSERVAR EN REFRIGERACIÓN.

## FÓRMULA CUANTITATIVA

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

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

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

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

## DISTRIBUCIÓN

Transporte Refrigerado

## 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.