



# CHORIZO IBÉRICO CULAR

## INGREDIENTES

Carne de cerdo ibérico, sal, pimentón, ajo, dextrosa, lactosa, dextrina, proteína de leche, leche en polvo, azúcar, corrector de acidez (E-331iii), emulgentes (E-452, E-450, E451), conservador (E-250) y antioxidante (E-301).

Se utilizan 135 g de carne para elaborar 100g de producto final. Embutido en tripa natural de cerdo.

## DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Producto crudo-curado (ver diagrama de flujo de elaboración) con ingredientes naturales de alta calidad, madurado en secaderos naturales. Producto sujeto a desecación.

## PRESENTACIÓN

Código: 146  
Peso: 0,450 Kg (variable)  
Medidas: variable  
Caja: 14 unid.  
Peso caja: 6,3 Kg (variable)  
Tipo envasado: Vacío  
Tipo film: plástico alimentario  
Material envasado: bolsa de plástico  
Punto Verde: Eco-Embes N:00292  
Producto NO contiene OMG (RD 1829/2003)  
Producto no ionizado

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor energético	1961KJ/469Kcal
Grasas	39,5 g
<i>De las cuales, ácidos grasos</i>	15,7 g
Hidratos de carbono	0,9 g
<i>De las cuales, azúcares</i>	0,02 g
Proteínas	27,5 g
Fibra alimentaria	0 g
Sal	3,47 g

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Categoría Extra, RD 474/2014, RD 142/2002  
- pH final: - Humedad: Máx 45%  
- Proteína\*: Mín 22%.  
- Materia Grasa\*: Máx. 65%  
- Hidratos de Carbono Totales\*: Máx 5%  
- Relación colágeno/proteína: Máx: 25  
- Hidroxiprolina\*: Máx: 0,6%  
- 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 FRESCO Y SECO.

## FÓRMULA CUANTITATIVA

Carne de cerdo ibérico 95%  
Aditivos autorizados 5%

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Tripa: Culares cerdo natural  
Calibre: 50-55 mm  
Color: Rojo  
Sabor: Aromático  
Aroma: Intenso  
Paladar: Prolongado  
Corte: Grueso  
Maduración: 120 días

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

## DISTRIBUCIÓN

Transporte Refrigerado.

## CADUCIDAD

180 días

#### **INSTRUCCIONES DE CONSUMO**

Se recomienda que el envase se abra y permanezca a temperatura ambiente durante 10-15 minutos antes del consumo, para su oreo.

#### **DECLARACIÓN ALÉRGENOS**

Contiene alérgenos derivados de leche (lactosa, leche en polvo, proteína de leche). No contiene gluten ni demás alérgenos citados en Anexo V, RD 1245/2008

#### **USO PREVISTO Y POBLACIÓN DIANA**

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