CHORIZO JABALÍ

INGREDIENTES

Carne de jabalí (75%), carne de cerdo, pimentón, ajo, sal, azúcar, corrector acidez (E-331iii), antioxidante (E-301), conservador (E-250).
* Se utilizan 149,4 g de carne, para elaborar 100 de producto final. Embutido en tripa natural de cerdo.

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Producto crudo-curado elaborado con ingredientes naturales de alta calidad.
Producto sujeto a desecación.

FÓRMULA CUANTITATIVA

Carne de jabalí 75%
Carne de cerdo 20%
Pimentón, sal, ajo natural 5%

PRESENTACIÓN

Código: 152
Peso: 200g unid. aprox.
Medidas: 20-25 cm aprox.
Caja: 24 unidades
Tara del envase 5 g aprox.
Peso caja neto: 4,8 Kg aprox.
Peso caja bruto: 5,28 Kg aprox.
Tipo envasado: vacio
Tipo film: plástico alimentario
Material envasado: film termoformado.
Punto Verde: Ecoembes N:00292
Producto NO contiene OMG (RD 1829/2003)
Producto No ionizado.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Tripa: de cerdo natural comestible
Calibre: 32x 34 mm
Color: Rojo vivo
Sabor: Intenso
Aroma: agradable
Paladar: largo.
Corte: limpio
Maduración: 21 días

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor energético	1952KJ/467Kcal
Grasas	40,25 g
De las cuales, ácidos grasos	15,9 g
Hidratos de carbono	0,6 g
De las cuales, azúcares	0,4 g
Proteínas	25,5 g
Fibra alimentaria	
Sal	3,43 g

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Categoría Extra, RD 474/2014, RD 142/2002
- pH final: - Humedad: máx 45%
- Proteínas*: min 30%
- Grasas*: max 57%
- Hidratos carbono*: máx 2%
- Hidroxiprolina*: Máx: 0,6%
- Relación colágeno/proteína: ? 16%
- Nitratos: *Expresado sobre extracto seco.
*(1) % VD: Valores diarios con base en una dieta de 2000 Kcal/8400 kJ

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

PALETIZACIÓN

Euro-palet: Ancho 80cm, largo 120cm
Medidas caja: 425 x 315 x 130 mm (caja n° 4), Tara caja: 360 g aprox.
N° cajas palet: 48 (capa: 6 cajas x altura: 8 capas)

DISTRIBUCIÓN

Transporte Refrigerado. Fabricado en España

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO.

CADUCIDAD

Global: 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. Una vez abierto conservar en refrigeración.

DECLARACIÓN ALÉRGENOS

No contiene 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.