



# CHORIZO SARTA 100% NATURAL

## INGREDIENTES

Carne de cerdo, pimentón, sal, ajo.

\* Se utilizan 163 g de carne de cerdo, para elaborar 100 de producto final. Embutido en tripa de cerdo natural comestible.

## DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Producto crudo-curado (ver diagrama de flujo de elaboración) con ingredientes naturales de alta calidad, al que se adiciona aditivos autorizados que favorecen el proceso de curación. Madurado en secaderos naturales. Producto sujeto a desecación. Sarta natural 100% sin conservantes ni colorantes.

## PRESENTACIÓN

Código: 123  
Peso: 280 gr.  
Medidas: 24 cm aprox.  
Tara film: 7 g  
Caja: 20 unid.  
Peso caja neto: 5,6 Kg.  
Peso caja bruto: 6,1 Kg.  
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.

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

|                                     |                |
|-------------------------------------|----------------|
| Valor energético                    | 1914KJ/458Kcal |
| Grasas                              | 39,25 g        |
| <i>De las cuales, ácidos grasos</i> | 15,9 g         |
| Hidratos de carbono                 | 0,6 g          |
| <i>De las cuales, azúcares</i>      | 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: max 45%

- Proteínas\*: ? 30%

- Grasas\*: ? 57%

- Hidratos carbono\*: ? 2%

- Relación colágeno/proteína: ? 16%

- Hidroxiprolina\*: Máx: 0,6%

- Nitratos: \*Expresado sobre extracto seco.

\*(1) % VD: Valores diarios con base en una dieta de 2000 Kcal/8400 kJ

## PALETIZACIÓN

Euro-palet: Ancho 80cm, largo 120cm

Medidas caja: 425 x 315 x 130 mm (Caja N°4), Tara: 360 g

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

## FÓRMULA CUANTITATIVA

Carne de cerdo 95%

Pimentón, sal, ajo natural 5%

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Tripa: de cerdo, Natural comestible.

Calibre: 32/34 mm

Color: Rojo denso

Sabor: Dulce

Aroma: Intenso

Paladar: jugoso

Corte: Limpio

Maduración mínima: 21 días

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- Recuento Escherichia Coli: - Recuento

Sthaphylococcus Aureus: - Presencia de

Salmonella Shigella: Ausencia/25 g

- Recuento Clostridium Sulfitos

Reductores: - Lysteria Monocytogenes:

## DISTRIBUCIÓN

Transporte Refrigerado

**CONDICIONES DE CONSERVACIÓN**

CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO.

**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.

**CADUCIDAD**

180 días

**USO PREVISTO Y POBLACIÓN DIANA**

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