



CHORIZO SARTA PICANTE SIN COLORANTES

INGREDIENTES

Carne de cerdo*, pimentón, sal, ajo, dextrina, dextrosa, lactosa, proteína de leche, leche en polvo, azúcar, pimienta, romero, corrector de acidez (E-331(iii)), emulgentes ((E-450(i), E-452(i), E-451(i)), conservador (E-250), antioxidante (E-301). *Se utilizan 140 g de carne de cerdo para elaborar 100g 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. Producto sujeto a desecación.

PRESENTACIÓN

Código: 144
 Peso: 280 g.
 Caja: 20 Unidades
 Peso caja: 5,6 Kg.
 Tipo envasado: Atmósfera protectora
 Tipo film: plástico alimentario
 Material envasado: film termosellado
 Punto Verde: N:00292
 Producto NO contiene OMG (RD 1829/2003)
 Producto No ionizado.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor energético	2040KJ/488Kcal
Grasas	44 g
<i>De las cuales, ácidos grasos</i>	17 g
Hidratos de carbono	3,0 g
<i>De las cuales, azúcares</i>	0,5 g
Proteínas	20,0 g
Fibra alimentaria	
Sal	3,60 g

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Norma RD 474/2014, RD 142/2002
 - pH final: - Humedad: máx. 45%
 - Proteínas*: mín 22%
 - Grasas*: máx. 70%
 - Hidratos carbono*: máx. 10%
 - Hidroxiprolina*: Máx.: 0,7%
 - Relación colágeno proteína: ? 30 %
 - 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 93 %
 Pimentón, sal, ajo natural, aditivos 7 %

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Tripa: Natural
 Calibre: 32/34 mm
 Color: Rojo vivo
 Sabor: Picante
 Aroma: Intenso
 Paladar: Prolongado
 Corte: Limpio
 Maduración: 15 días

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- Recuento Escherichia Coli: - Recuento
 Staphylococcus Aureus: - Presencia de
 Salmonella Shigella: Ausencia/25 g
 - Recuento Clostridium Sulfitos
 Reductores: - Presencia de Lysteria
 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 con base de derivados lácteos. 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.