



# CHORIZO SARTA 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

Declaración etiquetado: Min. 135 g de carne para obtener 100g de producto. 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: 134

Peso: 200 g.

Medidas: 16 ±2 cm aprox.

Caja: 30 Unidades

Peso caja neto: 6 Kg.

Peso caja neto: 6,36 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

RD 474/2014, RD 142/2002

- pH final: - Humedad: max 45%

- Proteínas\*: min 22%

- Grasas\*: max 70%

- Hidratos carbono\*: max 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); Tara caja: 360 g

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: de cerdo natural comestible

Calibre: 32/34 mm

Color: Rojo vivo

Sabor: Dulce

Aroma: Intenso

Paladar: Prolongado

Corte: Limpio

Maduración: 15 días

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- Recuento Escherichia Coli: - Recuento

Sthaphylococcus 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. Una vez abierto conservar en refrigeración.

#### **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.