



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.