



# CHORIZO TÚNEL A LA PIMIENTA 1/2

## INGREDIENTES

Ingredientes: Carne de cerdo, pimentón, sal, ajo, lactosa, proteínas de leche, dextrina, dextrosa, especias, aromas, estabilizador (E-420), emulgentes (E-450i, E-452i), potenciador del sabor (E-621), antioxidante (E-316), colorantes (E-160c, E-120), conservadores (E-250, E-252). Se utilizan 118g de carne por cada 100g de producto final.

## DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Producto crudo-curado (ver diagrama de flujo de elaboración) con ingredientes naturales de alta calidad, madurado en secaderos naturales. Producto sujeto a desecación.

## PRESENTACIÓN

Código: 98  
Peso: 4,4-4,8 Kg. aprox.  
Medidas: 15 x 25 cm aprox.  
Caja: 1 unidad.  
Peso caja: 4,0-4,6 Kg. aprox.  
Tipo envasado: Vacío  
Tipo film: plástico alimentario  
Material envasado: termoformado retractilado  
Punto Verde: Ecoembes N:00292  
Producto NO contiene OMG (RD 1829/2003)  
Producto No ionizado.

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

|                                     |                |
|-------------------------------------|----------------|
| Valor energético                    | 1455KJ/348Kcal |
| Grasas                              | 28,1 g         |
| <i>De las cuales, ácidos grasos</i> | 12,5 g         |
| Hidratos de carbono                 | 1,9 g          |
| <i>De las cuales, azúcares</i>      | 1,1 g          |
| Proteínas                           | 21,9 g         |
| Fibra alimentaria                   |                |
| Sal                                 | 4,5 g          |

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Categoría Extra, Norma BOE 21-03-1980, RD 142/2002 RD 474/2014  
- pH final: Inferior a 5,2. Aw: - Humedad: Máx 45 %  
- Proteína\*: ? 30 %  
- Materia Grasa\*: ? 57 %  
- Hidratos de Carbono Totales\*: ? 9 %  
- Hidroxiprolina\*: Máx: 0,6 %  
-Relación colageno/proteína ? 16 %  
- Nitratos: \*Expresado sobre extracto seco.

## PALETIZACIÓN

Euro-palet: Ancho 80cm, largo 120cm  
Medidas caja: 495 x 180 x 120 mm  
Nº cajas palet: 96 (capa: 8 cajas x altura: 12 capas)

## CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO.

## FÓRMULA CUANTITATIVA

Carne de cerdo 92%  
Otros ingredientes y aditivos autorizados 8%

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Tripa: Colágeno cosida y recubierta de pimienta  
Calibre: 130 mm  
Color: Rojo Tenue  
Sabor: Aromático  
Aroma: Intenso  
Paladar: Prolongado  
Corte: Grueso  
Maduración: 40 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 derivados de leche (lactosa, proteínas de leche). No contiene gluten, ni productos a base de soja así como los 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.