CHORIZO IBÉRICO CULAR

INGREDIENTES

Carne de cerdo ibérico, sal, pimentón, ajo, dextrosa, lactosa, dextrina, proteína de leche, leche en polvo, azúcar, corrector de acidez (E-331iii), emulgentes (E-452, E-450, E451), conservador (E-250) y antioxidante (E-301).
Se utilizan 135 g de carne para elaborar 100g de producto final. Embutido en tripa natural de cerdo.

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.

FÓRMULA CUANTITATIVA

Carne de cerdo ibérico 95%
Aditivos autorizados 5%

PRESENTACIÓN

Código: 146
Peso: 0,450 Kg (variable)
Medidas: variable
Caja: 14 unid.
Peso caja: 6,3 Kg (variable)
Tipo envasado: Vacio
Tipo film: plástico alimentario
Material envasado: bolsa de plástico
Punto Verde: Eco-Embes N:00292
Producto NO contiene OMG (RD 1829/2003)
Producto no ionizado

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Tripa: Culares cerdo natural
Calibre: 50-55 mm
Color: Rojo
Sabor: Aromático
Aroma: Intenso
Paladar: Prolongado
Corte: Grueso
Maduración: 120 días

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor energético	1961KJ/469Kcal
Grasas	39,5 g
De las cuales, ácidos grasos	15,7 g
Hidratos de carbono	0,9 g
De las cuales, azúcares	0,02 g
Proteínas	27,5 g
Fibra alimentaria	0 g
Sal	3,47 g

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Categoría Extra, RD 474/2014, RD 142/2002
- pH final: - Humedad: Máx 45%
- Proteína*: Mín 22%.
- Materia Grasa*: Máx. 65%
- Hidratos de Carbono Totales*: Máx 5%
- Relación colágeno/proteína: Máx: 25
- Hidroxiprolina*: Máx: 0,6%
- Nitratos: *Expresado sobre extracto seco.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- Recuento Escherichia Coli: - Recuento Sthaphylococcus Aureus: - Presencia de Salmonella Shigella: Ausencia/25 g
- Recuento Clostridium Sulfitos Reductores: - Presencia de Lysteria Monocytogenes:

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)

DISTRIBUCIÓN

Transporte Refrigerado.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO.

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, leche en polvo, proteína de leche). No contiene gluten ni demás alérgenos citados en Anexo V, RD 1245/2008

USO PREVISTO Y POBLACIÓN DIANA

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