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
Declaración etiquetado: Min. 135 g de carne para obtener 100g de producto. Embutido en tripa de cerdo natural.

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.

FÓRMULA CUANTITATIVA

Carne de cerdo 93 %
Pimentón, sal, ajo natural, aditivos 7 %

PRESENTACIÓN

Código: 135
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.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor energético	2040KJ/488Kcal
Grasas	44 g
De las cuales, ácidos grasos	17 g
Hidratos de carbono	3,0 g
De las cuales, azúcares	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.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

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)

DISTRIBUCIÓN

Transporte Refrigerado.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO.

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.

CADUCIDAD

180 días

USO PREVISTO Y POBLACIÓN DIANA

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