



Q

# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Revisión: 5  
 Fecha: 01/02/2013  
 Código: PC3.12  
 Copia Controlada

**PRODUCTO: CHORIZO CULAR IBERICO**

**INGREDIENTES:** Carne de cerdo ibérico, carne de cerdo, sal, pimentón, ajo, dextrina, dextrosa, lactosa, proteína de leche, leche en polvo, emulgentes (E-452, E-450, E451) (0,4%), corrector de acidez (E-331iii) (0,3%), conservador (E-250) (0,2%).

**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: 6  
 Peso: 1,1 Kg. aprox.  
 Medidas: variable  
 Caja: 5 unid.  
 Peso caja: 6 Kg. aprox.  
 Tipo envasado: Vacío  
 Punto Verde: Eco-Embes N:00292  
 Producto NO contiene  
 OMG (RD 1829/2003)

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

Tripa: Culares cerdo natural  
 Calibre: 50-55 mm  
 Color: Rojo  
 Sabor: Aromático  
 Aroma: Intenso  
 Paladar: Prolongado  
 Corte: Grueso  
 Maduración: 90 días

**FORMULA CUANTITATIVA:**

Carne de cerdo ibérico 70%  
 Carne de cerdo 25%  
 Aditivos autorizados 5%



**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

Valores medios aproximados por 100g

Valor Energético----- 469Kcal/1961Kj  
 Proteínas----- 27,5 g  
 Hidratos de Carbono----- 0,9 g  
 de los cuales, azúcares----- 0,02 g  
 Grasas----- 39,5 g  
 De las cuales, ácidos grasos saturados----- 15,7 g  
 Fibra alimentaria----- 0 g  
 Sodio----- 1,37 g

**CARACTERÍSTICAS FISCO-QUIMICAS**

Categoría Extra, Norma BOE 21-03-1980, RD 142/2002  
 - pH final: Inferior a 4,98. Aw: < 0,920  
 - Humedad: Máx 45%  
 - Proteína\*: Mín 30%  
 - Materia Grasa\*: Máx. 57%  
 - Hidratos de Carbono Totales\*: Máx 9%  
 - Hidroxiprolina\*: Máx: 0,6%  
 - Nitratos: Inferior a 250ppm  
 - Nitritos: Inferior a 50ppm  
 \*Expresado sobre extracto seco.

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

- Recuento *Escherichia Coli*: <100 ufc/g  
 - Recuento *Staphylococcus Aureus*: <100 ufc/g  
 - Presencia de *Salmonella Shigella*: Ausencia/25 g  
 - Recuento *Clostridium Sulfitos Reductores*: < 100 ufc/g  
 - Presencia de *Listeria Monocytogenes*: Ausencia/25g

**PALET:**

Euro-palet: Ancho 80cm, largo 120cm  
 Medidas caja: 515 x 160 x 160mm  
 Nº cajas palet: 81 (capa: 9 cajas x altura: 9 capas)

CODIFICACION	PAIS	IDENT. EMPRESA	CODIGO PRODUCTO	DIG. CONTROL
COD. PIEZA	29	44527	XXXXX	7
COD. CAJA	29	44527	XXXXX	7

**COND. TEMPERATURA**

CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO.

TRANSPORTE: (Tª recomendada)	Máx: 14°C	Mín: 2°C	Ideal: 8°C
ALMACENAJE: (Tª recomendada)	Máx: 14°C	Mín: 2°C	Ideal: 8°C
PUNTO DE VENTA: (Tª recom.)	Máx: 14°C	Mín: 2°C	Ideal: 8°C

**CADUCIDAD:**

Global: 180 días  
 Fecha envasado a fecha entrega: 15 días aproximadamente

**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.

**DISTRIBUCION:** Transporte Refrigerado

ELABORADO POR: DPTO. CALIDAD	FECHA DE LA ÚLTIMA REVISIÓN: 2012
------------------------------	-----------------------------------