

**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO**

Ref.: PAP 01
Fecha: FEB 2024
Ed. 02

DENOMINACIÓN COMERCIAL	0003VM/ CHORIZO DE BELLOTA IBERICO EXTRA MITAD/COD. EAN 8436617062803															
DEFINICIÓN	Embutido curado, elaborado con una mezcla de carne picada de cerdo, tocino o grasa de cerdo, adicionada de sal, especias y aditivos, amasada y embutida en tripa natural de cerdo, que han sufrido un proceso de maduración-deseccación, que le asegura una buen															
COMPOSICIÓN	Chorizo cular de bellota ibérico extra con proteínas de la leche: Magro y tocino de cerdo ibérico, sal, pimentón, especias, azúcares, LACTOSA, proteína de LECHE y de SOJA, dextrina, colorante (E-120), potenciador del sabor (E-621), estabilizantes (E-450i,															
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Listeria monocytogenes < 100 ufc/g Salmonella: No detectado en 25 gr.															
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	Nitritos < 150 ppm residuales < 250 ppm Cochinilla < 200 ppm desarrollo de Listeria monocytogenes)	Nitratos < 150 ppm Fosfatos < 5.000 ppm Aw < 0,92 (alimento no favorecedor de para el	Nitratos < 10.000 ppm Glutamatos < 10.000 ppm													
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Aspecto: característico y típico del producto rojo intenso heterogéneo. La mayor parte de la grasa ha tomado tonalidades rojizas, siendo el resto blanco. Sabor: característico, intenso a pimentón, de intensidad media-alta y perdurabilidad alta. Olor: característico, cárnico y pimentón, de intensidad media y perdurabilidad media. Textura: firme.	Color:														
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	<table border="1"><tr><td>Valor energético (KJ/100 g.) / (Kcal/100 g.)</td><td>1876/453</td></tr><tr><td>Grasas (g/100g.)</td><td>39.5</td></tr><tr><td>de las cuales saturadas (g./100g.)</td><td>16.87</td></tr><tr><td>Hidratos de carbono (g./100g.)</td><td><0.5</td></tr><tr><td>de los cuales azúcares (g./100g.)</td><td><0.5</td></tr><tr><td>Proteínas (g./100g.)</td><td>24.4</td></tr><tr><td>Sal (g./100g.)</td><td>3.53</td></tr></table>	Valor energético (KJ/100 g.) / (Kcal/100 g.)	1876/453	Grasas (g/100g.)	39.5	de las cuales saturadas (g./100g.)	16.87	Hidratos de carbono (g./100g.)	<0.5	de los cuales azúcares (g./100g.)	<0.5	Proteínas (g./100g.)	24.4	Sal (g./100g.)	3.53	
Valor energético (KJ/100 g.) / (Kcal/100 g.)	1876/453															
Grasas (g/100g.)	39.5															
de las cuales saturadas (g./100g.)	16.87															
Hidratos de carbono (g./100g.)	<0.5															
de los cuales azúcares (g./100g.)	<0.5															
Proteínas (g./100g.)	24.4															
Sal (g./100g.)	3.53															
TRATAMINETOS APLICADOS	Producto sometido a procesos de curación en su elaboración no sometido a tratamiento térmico.															
ALÉRGENOS ALIMENTARIOS	LECHE															
CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	Vehículos isoterms.															
DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE	Enteras o en medias piezas envasadas al vacío en cajas de 10 o 12 unidades.															
ETIQUETADO	Etiquetado según Reglamento (UE) N° 1169/2011															
FIJACIÓN DE LA VIDA UTIL DEL PRODUCTO	730 días.															
INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR (CONSERVACIÓN Y PREPARACIÓN)	DESTINADO A SU CONSUMO POR PARTE DE LA POBLACION EN GENERAL EXCEPTO: PERSONAS A LAS QUE SE LES HAYA PROHIBIDO O DESACONSEJADO FACULTATIVAMENTE. Conservar en lugar fresco y seco. Envasado al vacío. Para ser consumido al corte. Una vez abierto conservar en lugar fresco y seco.															