

**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO**

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

DENOMINACIÓN COMERCIAL	0019B/ SARTA IBERICA BLANCA E.V./COD. EAN 8436617062858																
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 envoltura artificial, que han sufrido un proceso de maduración-deseccación, que le asegura una buena																
COMPOSICIÓN	Chorizo blanco en sarta con proteína de la leche: Magro y tocino de cerdo ibérico, LECHE en polvo, Sal, Humectante (Sorbitol E-420i), Dextrina, Dextrosa, Proteína de SOJA, Especias, Corrector de acidez (E-575), Aromas, Potenciador de sabor (E-621), Emulge																
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 Glutamatos < 10.000 ppm														
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Aspecto: característico y típico del producto. media y perdurabilidad media-alta. intensidad media-alta y perdurabilidad media. firme.	Color: rosado de diferentes intensidades de la zona cárnica y blanco marfil con alguna zona amarronada. Sabor: característico, de intensidad media y perdurabilidad media-alta. Olor: cárnico y especiado, de intensidad media-alta y perdurabilidad media. Textura: jugosa y firme.															
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	<table border="1"><tr><td>Valor energético (KJ/100 g.) / (Kcal/100 g.)</td><td>2124/513</td></tr><tr><td>Grasas (g/100g.)</td><td>44.9</td></tr><tr><td>de las cuales saturadas (g./100g.)</td><td>16.02</td></tr><tr><td>Hidratos de carbono (g./100g.)</td><td>1.7</td></tr><tr><td>de los cuales azúcares (g./100g.)</td><td>1.2</td></tr><tr><td>Proteínas (g./100g.)</td><td>25.5</td></tr><tr><td>Sal (g./100g.)</td><td>4.27</td></tr></table>	Valor energético (KJ/100 g.) / (Kcal/100 g.)	2124/513	Grasas (g/100g.)	44.9	de las cuales saturadas (g./100g.)	16.02	Hidratos de carbono (g./100g.)	1.7	de los cuales azúcares (g./100g.)	1.2	Proteínas (g./100g.)	25.5	Sal (g./100g.)	4.27		
Valor energético (KJ/100 g.) / (Kcal/100 g.)	2124/513																
Grasas (g/100g.)	44.9																
de las cuales saturadas (g./100g.)	16.02																
Hidratos de carbono (g./100g.)	1.7																
de los cuales azúcares (g./100g.)	1.2																
Proteínas (g./100g.)	25.5																
Sal (g./100g.)	4.27																
TRATAMINETOS APLICADOS	Producto sometido a procesos de curación en su elaboración no sometido a tratamiento térmico.																
ALÉRGENOS ALIMENTARIOS	LECHE, SOJA y SULFITOS																
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. Al aire. Producto sometido a merma. Para ser consumido al corte. Una vez abierto conservar en lugar fresco y seco.																