

**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO**

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

DENOMINACIÓN COMERCIAL	0019P/ SARTA IBERICA ROJA PICANTE E.V./COD. EAN 8436617063176															
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 en sarta picante con proteínas de la leche: Magro y tocino de cerdo ibérico, sal, pimentón, ajo, azúcar, LACTOSA, proteína de LECHE y de SOJA, dextrina, potenciados de sabor (E-621), estabilizante (E-450i,ii), antioxidante (E-300), conservadores (
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>2293/555</td></tr><tr><td>Grasas (g./100g.)</td><td>52.5</td></tr><tr><td>de las cuales saturadas (g./100g.)</td><td>18.64</td></tr><tr><td>Hidratos de carbono (g./100g.)</td><td>1.8</td></tr><tr><td>de los cuales azúcares (g./100g.)</td><td>1</td></tr><tr><td>Proteínas (g./100g.)</td><td>18.8</td></tr><tr><td>Sal (g./100g.)</td><td>2.36</td></tr></table>	Valor energético (KJ/100 g.) / (Kcal/100 g.)	2293/555	Grasas (g./100g.)	52.5	de las cuales saturadas (g./100g.)	18.64	Hidratos de carbono (g./100g.)	1.8	de los cuales azúcares (g./100g.)	1	Proteínas (g./100g.)	18.8	Sal (g./100g.)	2.36	
Valor energético (KJ/100 g.) / (Kcal/100 g.)	2293/555															
Grasas (g./100g.)	52.5															
de las cuales saturadas (g./100g.)	18.64															
Hidratos de carbono (g./100g.)	1.8															
de los cuales azúcares (g./100g.)	1															
Proteínas (g./100g.)	18.8															
Sal (g./100g.)	2.36															
TRATAMIENTOS APLICADOS	Producto sometido a procesos de curación en su elaboración no sometido a tratamiento térmico.															
ALÉRGENOS ALIMENTARIOS	LECHE, SOJA y LACTOSA															
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.															