

**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO**

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

<b>DENOMINACIÓN COMERCIAL</b>	<b>0019E/ SARTA IBERICA ROJA E.V./COD. EAN 8436617063169</b>															
<b>DEFINICIÓN</b>	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															
<b>COMPOSICIÓN</b>	Chorizo en sarta 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 (E-250 y															
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	Listeria monocytogenes < 100 ufc/g Salmonella: No detectado en 25 gr.															
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS</b>	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													
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	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:														
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>	<table border="1"><tr><td>Valor energético (KJ/100 g.) / (Kcal/100 g.)</td><td>2268/548</td></tr><tr><td>Grasas (g/100g.)</td><td>49.5</td></tr><tr><td>de las cuales saturadas (g./100g.)</td><td>17.47</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>0.9</td></tr><tr><td>Proteínas (g./100g.)</td><td>24</td></tr><tr><td>Sal (g./100g.)</td><td>3.86</td></tr></table>	Valor energético (KJ/100 g.) / (Kcal/100 g.)	2268/548	Grasas (g/100g.)	49.5	de las cuales saturadas (g./100g.)	17.47	Hidratos de carbono (g./100g.)	1.7	de los cuales azúcares (g./100g.)	0.9	Proteínas (g./100g.)	24	Sal (g./100g.)	3.86	
Valor energético (KJ/100 g.) / (Kcal/100 g.)	2268/548															
Grasas (g/100g.)	49.5															
de las cuales saturadas (g./100g.)	17.47															
Hidratos de carbono (g./100g.)	1.7															
de los cuales azúcares (g./100g.)	0.9															
Proteínas (g./100g.)	24															
Sal (g./100g.)	3.86															
<b>TRATAMINETOS APLICADOS</b>	Producto sometido a procesos de curación en su elaboración no sometido a tratamiento térmico.															
<b>ALÉRGENOS ALIMENTARIOS</b>	LECHE, SOJA y LACTOSA															
<b>CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	Vehículos isoterms.															
<b>DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE</b>	Enteras o en medias piezas envasadas al vacío en cajas de 10 o 12 unidades.															
<b>ETIQUETADO</b>	Etiquetado según Reglamento (UE) N° 1169/2011															
<b>FIJACIÓN DE LA VIDA UTIL DEL PRODUCTO</b>	730 días.															
<b>INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR (CONSERVACIÓN Y PREPARACIÓN)</b>	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.															