

## FICHA TÉCNICA:

# CHORIZO DE CANTIMPALOS

### 1. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO

- **Ingredientes:**  
Magro de cerdo, sal, pimentón, leche en polvo, proteína de leche, ajo, orégano y antioxidante (E-301).
- **Declaración de alérgenos**  
*Contiene lactosa y puede contener trazas de soja*
- **CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD**  
Conservación hasta su consumo en refrigeración (entre 0 y 5 °C)  
Consumo preferente: 12 meses desde fecha de elaboración
- **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**  
Chorizo extra embutido en calibre 50 mm. Elaborado a partir de magros de cerdo de óptima calidad, y en categoría extra.  
Producto curado, listo para ser consumido en el acto

### 2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- **Formato:**
  - Peso pieza: 0,850 kg aprox.
- **Envase primario:**
  - Envasado vacío-gas.
- **Otros**
  - Sin gluten
  - Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida “Chorizo de Cantimpalos”.
  - Norma de calidad para productos cárnicos embutidos crudo-curados
  - En la elaboración del producto se realizan controles exhaustivos, según la aplicación del Sistema APPCC.

### 3. VALORES ANALÍTICOS

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / VALORES MEDIOS APROX. POR CADA 100g

Valor energético:	265 kcal 1105 kJ
Proteínas:	28,8 g
Hidratos de Carbono:	0,9 g
Grasas:	16,2 g

### 4. ENVASE Y EMBALAJE

- Presentación: Achorizado en vacío-gas
- Tamaño caja (LxAxH mm):  
400x165x165
- Peso neto caja: 3,4 kg
- Unidades caja: 4

### 5. PALETIZACIÓN

- Tipo palet: Europeo
- Peso total neto palet: 442 kg
- Nº de cajas por palet: 130
- Nº de cajas por nivel: 13
- Altura total: 180 cm