



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA



CODIGO ARTICULO	CHORIZO CULAR IBÉRICO EXTRA VACIO
01180	

ELABORADO	REVISADO	APROBADO

COPIA CONTROLADA Nº	
ASIGNADA A.	

EDICION	FECHA	MODIFICACIONES

INGREDIENTES: Magro y tocino de cerdo ibérico, sal común, especias, **lactosa (de la leche)**, **proteína de leche**, dextrina, dextrosa, azúcar, estabilizador E-450iii, antioxidante E-316, conservadores E-250, E-252, colorante E-120. Tripa natural de cerdo * Producto sometido a merma ***Puede contener trazas de proteína de soja * SIN GLUTEN**

PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS	LIMITES CRITICOS	PARAMETROS FÍSICO-QUÍMICOS	LIMITES CRITICOS
- ENTEROBACTERIAS	max. 1,0 x10 ²	- HUMEDAD	40,0% max
- E. COLI	max. 1,0 x10 ¹	- PROTEÍNA (S.S.)	22,0% min
- SALMONELLA	ausencia/25g	- GRASA (S.S.)	65% max
- CLOSTR. SULFITORED.	max. 1,0 x10 ²	- HIDROXIPROLINA (S.S.)	0,7% max
- ESTAF. AUREUS	max. 1,0 x10 ²	- HID. CARB. TOTALES (S.S.)	5% max
- COLIFORMES TOTALES	max. 1,0 x10 ²	- RELACIÓN COLAGENO /PROT	<=25%
- LISTERIA MONOCYTOG	max. 1,0 x10 ²	- NITRATO POTASICO	150 ppm max añadido /250 ppm max residual expresado como nitrato sódico
		- NITRITO SODICO	150 ppm max añadido /100 ppm max residual
		- CLORUROS (S.S.D.)	13% max
		- AW	<0,92
		- PH	4,5 a 6,5
		- FOSFATOS	12500 ppm max

ENVASADO (VACIO/GAS)	AL VACIO	PRECINTO	Polilar 50 x 990
TIPO DE FILM TAPA	15/80 MICRAS	TIPO DE CAJA	ref.3 piezas
TIPO DE FILM FONDO	200MICRAS	ETIQUETA	Chorizo ib.extra
PESO UDAD. (GRS.)	1,1 Kg aprox	UDES. CAJA	3
CONSUMO PREFERNTE	180	CAJAS X CAPA	8
POBLACIÓN DE DESTINO	GENERAL, excepto alérgicos a la soja, leche de vaca y/o derivados	CAPAS X PALET	8
RECOM. CONSERVACIÓN	Mantener en lugar fresco y seco	CAJAS X PALET	64
RECOMENDAC. DE USO	Abrir el envase 15 minutos antes de consumir	PESO BRUTO CAJA (KG)	3,3 kg aprox
		PESO BRUTO PALET (KG)	211,200 kg aprox
		MEDIDAS DE LA CAJA	
		Largo 60 x Alto 7,5 x Ancho 19	



EAN 13



INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
VALORES NUTRICIONALES	100 GRS	25 G/1 PORCIÓN
Energía Kcal	1653,27 KJ 398,97 Kcal	413,3 kJ 99,74 kcal
Grasa Total	33,61 g	8,4 g
Grasas Sat	13,76 g	3,44 g
H de cdisponibles	1,20 g	0,3 g
Azúcares	0,31 g	0,08 g
Proteínas	22,92 g	5,73 g
Sal (g)	3,12 g	0,78 g