

ESPECIFICACION TECNICA



CODIGO ARTICULO	01167
-----------------	-------

CHORIZO PICANTE 350 G

ELABORADO	REVISADO	APROBADO

COPIA CONTROLADA Nº	
ASIGNADA A.	

EDICION	FECHA	MODIFICACIONES
1	16/02/2016	Cambios limites criticos de parametros fisico-quimicos

INGREDIENTES: Magro de cerdo, tocino, pimentón, sal común, brandy, especias, cayena molida.

* Puede contener trazas de leche y/o derivados y trazas de proteína de soja.

* SIN GLUTEN



PARAMETROS MICROBIOLOGICOS	LIMITES CRITICOS	PARAMETROS FISICO-QUIMICOS	LIMITES CRITICOS
- ENTEROBACTERIAS	max. $1,0 \times 10^2$	- HUMEDAD	45,0% max
- E. COLI	max. $1,0 \times 10^1$	- PROTEINA (S.S.)	30,0% min
- SALMONELLA	ausencia / 25g	- GRASA (S.S.)	57 % max
- CLOSTR. SULFITORED.	max. $1,0 \times 10^2$	- HIDROXIPROLINA (S.S.)	0,8 % max
- ESTAF. AUREUS	max. $1,0 \times 10^2$	- HID. CARB. TOTALES (S.S.)	2 % max
- COLIFORMES TOTALES	max. $1,0 \times 10^2$	- RELACIÓN COLAGENO/PROTE	<=16%
- LISTERIA MONOCYTOG	max. $1,0 \times 10^2$	- NITRATO POTASICO	40 ppm expresado como nitrato sódico-valor residual
		- NITRITO SODICO	7 ppm valor residual
		- CLORUROS (S.S.D.)	13% max
		- PH	4,5 a 6,5
		- AW	<0,92
		- FOSFATOS	12500 ppm

ENVASADO (VACIO/GAS)	AL VACIO	PRECINTO	Polilar 50x990
TIPO DE FILM TAPA	15/80 micras madera	TIPO DE CAJA	CAJA MADERA DIGITAL
TIPO DE FILM FONDO	200 micras	ETIQUETA	chorizo sarta picante
PESO UDAD. (GRS.)	350 grs aprox	UDES. CAJA	12
CONSUMO PREFERENTE	180	CAJAS X CAPA	14
POBLACIÓN DE DESTINO	GENERAL, excepto alérgicos a la soja, a la leche de vaca o derivados.	CAPAS X PALET	5
RECOM. CONSERVACIÓN	Mantener en lugar fresco y seco	CAJAS X PALET	70
RECOMENDAC. DE USO	Abrir el envase 15 minutos antes de consumir	PESO BRUTO CAJA (KG)	4,400 kgs aprox.
		PESO BRUTO PALET (KG)	308 kgs. Aprox
MEDIDAS DEL PRODUCTO		MEDIDAS DE LA CAJA	
Largo 31,5 x Alto 3 x Ancho 10		Largo 75 x Alto 26 x Ancho 26	



EAN 13

ETIQUETADO NUTRICIONAL (RDD)

CÓDIGO INTERNO: 01167

DENOMINACION DE PRODUCTO: CHORIZO PICANTE 350 GRAMOS

Valores nutricionales medios	Average nutritional values	100 g	IR*/100 g	25 g (porción)	IR*/25 g
Valor energético	Energy value	1704 kJ 411kcal	20,3% 20,6%	426kJ 102,75kcal	5,07% 5,15%
Grasas de las cuales ácidos grasos saturados	Fat Of which saturated fatty acids	34,2g 14g	48,86% 70%	8,55g 3,5g	12,2% 17,5%
Hidratos de carbono	Carbohydrates	2,13g	0,82%	0,53g	0,21%
de los cuales azúcares	Of which sugars	1,01g	1,12%	0,25g	0,28%
Proteínas	Protein	23,6g	47,2%	5,9g	11,8%
Sal	Salt	3,18g	53%	0,8g	13,25%

*IR: Ingesta de referencia de un adulto medio 8400 KJ/2000 Kcal

ETIQUETADO NUTRICIONAL (RDD)

Para realizar los cálculos de % de cada parámetro en relación a las RDD, se tomaran las siguientes referencias de Recomendaciones Dietéticas Diarias, según la CIAA (Confederation of the Food & Drink Industries of the EU).

⇒ Valor energético	2000 kcal (8400 Kjul)
⇒ Proteínas	50 g
⇒ Hidratos de Carbono	260 g
⇒ Azúcares	90 g
⇒ Grasas	70 g
⇒ Ácidos grasos saturados	20 g
⇒ Fibra alimentaria	25 g
⇒ Sodio (sal)	2.4 g (6g)
⇒ LA FIBRA APORTA	2 Kcal (8 Kjul)