

ESPECIFICACION TECNICA



CODIGO ARTICULO	CHORIZO IB. - SALCH. IB. 500 grs FORMATO AHORRO
01116PMIXA	

ELABORADO	REVISADO	APROBADO

COPIA CONTROLADA N°	
ASIGNADA A.	

EDICION	FECHA	MODIFICACIONES
3	13/05/2015	Se modifican los ingredientes y el parámetro microbiológico de la listeria.

INGREDIENTES

Chorizo ibérico: Magro y tocino de cerdo ibérico, sal común, especias, *lactosa (de la leche)*, dextrina, *proteína de soja*, *proteína de la leche*, azúcar, estabilizador E-450, antioxidante E-316, conservadores E-252, E-250, colorante E-120.

** Puede contener trazas de proteína de soja. * SIN GLUTEN*

Salchichón ibérico: Magro y tocino de cerdo ibérico, sal común, *lactosa (de la leche)*, *caseinato sodico (de la leche)*, dextrosa, dextrina, especias, azúcar, emulgentes E-450, E-452, E-451, antioxidante E-301, aroma de carne, potenciador del sabor E-621, conservadores E-250, E-252 y colorante E-120. **Puede contener trazas de proteína de soja * SIN GLUTEN*

ENVASADO (VACIO/GAS)	AL VACÍO	PRECINTO	Polilar 50 x 990
TIPO DE FILM TAPA	15/80 micras	TIPO DE CAJA	ref.08
TIPO DE FILM FONDO	term.200 micras	ETIQUETA	chorizo ib.-salchi.ib
PESO UDAD. (GRS.)	500 grs	UDES. CAJA	12
CONSUMO PREFERENTE	180	CAJAS X CAPA	11
POBLACIÓN DE DESTINO	GENERAL,excepto alérgicos a la soja, a la leche de vaca o derivados	CAPAS X PALET	6
RECOM. CONSERVACIÓN	Mantener en lugar fresco y seco	CAJAS X PALET	66
RECOMENDAC. DE USO	Abrir el envase 15 minutos antes de consumir	PESO BRUTO CAJA (KG)	6,84 Kg aprox
		PESO BRUTO PALET (KG)	451,44 kg aprox
		MEDIDAS DE LA CAJA	
		Largo 22 x Alto 17,5 x Ancho 25	



EAN 13



ESP-GC/456 EDICIÓN: 4 FECHA: 24/08/16

ESPECIFICACION TECNICA



PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITES CRÍTICOS	PARAMETROS FÍSICO-QUÍMICOS	LÍMITES CRÍTICOS	
- ENTEROBACTERIAS	max. 1,0 x 10 ²	- HUMEDAD	40,0% max	CHORIZO IBÉRICO
- E. COLI	max. 1,0 x 10 ¹	- PROTEÍNA (S.S.)	22,0% min	
- SALMONELLA	ausencia/25g	- GRASA (S.S.)	65% max	
- CLOSTR. SULFITORED.	max.1,0 x 10 ²	- HIDROXIPROLINA (S.S.)	0,7% max	
- ESTAF. AUREUS	max.1,0 x 10 ²	- HID. CARB. TOTALES (S.S.)	5% max	
- COLIFORMES TOTALES	max.1,0 x 10 ²	- RELACIÓN COLGAGENO/PROTEÍNA	<=25%	
- LISTERIA MONOCYTO.	<100 u.f.c./gramo		150 ppm max añadido /250 ppm max residual expresado como nitrato sódico	
		- NITRATO POTÁSICO	150 ppm max añadido /100ppm max residual	
		- NITRITO SÓDICO	13% max	
		- CLORUROS (S.S.D.)	< 0,92	
		- AW	4,5 a 6,5	SALCHICHÓN IBÉRICO
		- PH	12500 ppm	
		- FOSFATOS		
- ENTEROBACTERIAS	max. 1,0 x 10 ²	- HUMEDAD	40,0% max	
- E. COLI	max. 1,0 x 10 ¹	- PROTEÍNA (S.S.)	22,0% min	
- SALMONELLA	ausencia/25g	- GRASA (S.S.)	65% max	
- CLOSTR. SULFITORED.	max.1,0 x 10 ²	- HIDROXIPROLINA (S.S.)	0,6% max	
- ESTAF. AUREUS	max.1,0 x 10 ²	- HID. CARB. TOTALES (S.S.)	5% max	
- COLIFORMES TOTALES	max.1,0 x 10 ²	- RELACIÓN COLGAGENO/PROTEÍNA	<=25%	
- LISTERIA MONOCYTO.	<100 u.f.c./gramo		150 ppm max añadido /250 ppm max residual expresado como nitrato sódico	
		- NITRATO POTÁSICO	150 ppm max añadido /100ppm max residual	
		- NITRITO SÓDICO	13% max	
		- CLORUROS (S.S.D.)	< 0,92	
		- AW	4,5 a 6,5	
		- PH	12500 ppm	
		- FOSFATOS		

	ETIQUETADO NUTRICIONAL (RDD)
--	-------------------------------------

CÓDIGO INTERNO: 01116PMIXA

DENOMINACION DE PRODUCTO: CHORIZO IB. +SALCHI. IB. 500 G(SALCHICHON IBÉRICO)

Valores nutricionales medios	Average nutritional values	100 g	IR*/100 g	25 g (porción)	IR*/25 g
Valor energético	Energy value	1740,5 kJ 420,07kcal	20,7% 21%	435,13kJ 105,01kcal	5,18% 5,25%
Proteínas	Protein	23,15g	46,3%	5,8g	11,6%
Hidratos de carbono	Carbohydrates	1,88g	0,72%	0,47g	0,18%
de los cuales azúcares	Of wich sugars	0,69g	0,76%	0,17 g	0,19%
Grasas	Fat	35,6g	50,86%	8,9g	12,7%
de las cuales ácidos grasos saturados	Of wich satures fatty acids	10,68g	53,4%	2,67g	13,35%
Sal	Salt	3,58g	59,6%	0,9g	14,9%

***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)

	ETIQUETADO NUTRICIONAL (RDD)
--	------------------------------

CÓDIGO INTERNO: 01116PMIXA

DENOMINACION DE PRODUCTO: CHORIZO IB.+SALCH. IB. 500 G (CHORIZO IBERICO)

Valores nutricionales medios	Average nutritional values	100 g	IR*/100 g	25 g (porción)	IR*/25 g
Valor energético	Energy value	1958,12 kJ 473,35kcal	23,3% 23,7%	489,53kJ 118,34kcal	5,83% 5,93%
Proteínas	Protein	21,74 g	43,48%	5,4g	10,87%
Hidratos de carbono	Carbohydrates	0,86g	0,33%	0,22g	0,08%
de los cuales azúcares	Of wich sugars	0,32g	0,36%	0,08g	0,09%
Grasas	Fat	42,55g	60,8%	10,64g	15,2%
de las cuales ácidos grasos saturados	Of wich satures fatty acids	12,8g	64%	3,2g	16%
Sal	Salt	3,51g	58,5%	0,88g	14,6%

***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)