

# ESPECIFICACION TECNICA



CODIGO ARTICULO  
01148

## TACO CHORIZO EXTRA "YA CORTADO" 200 GRS

ELABORADO	REVISADO	APROBADO

COPIA CONTROLADA Nº	
ASIGNADA A.	

EDICION	FECHA	MODIFICACIONES
2	07/11/2014	Se modifican los límites físico-químicos

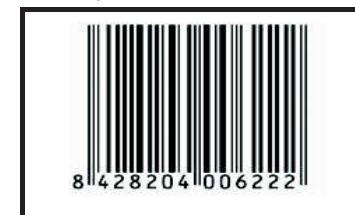
INGREDIENTES: Magro de cerdo, tocino, sal común, especias, lactosa (de la leche), dextrina, azúcar, proteína de soja, proteína de leche, dextrosa, estabilizadores E-450iii, E-451i, antioxidante E-316, conservadores E-252, E-250, colorante E-120. \* Sin gluten

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	0,6% max
- ESTAF. AUREUS	max. $1,0 \times 10^2$	- HID. CARB. TOTALES	9% max
- COLIFORMES TOTALES	max. $1,0 \times 10^2$	- RELACIÓN COLAGENO/PROT	<=16 %
- LISTERIA MONOCYTOG	ausencia /25g	- NITRATO POTASICO	150 ppm max añadido/ 250 ppm max residual expresado como nitrato sodico
		- NITRATO SODICO	150 ppm max añadido / 100 ppm max residual
		- AW	< 0,92
		- CLORUROS (S.S.D.)	13% max
		- PH	4,5 a 6,5
		- FOSFATOS	12500 ppm

ENVASADO (VACÍO/GAS)	AL VACIO	PRECINTO	Polilar 50X990
TIPO DE FILM TAPA	SKIN TRANSPARENTE	TIPO DE CAJA	ref.13a
TIPO DE FILM FONDO	FONDO MADERA	ETIQUETA	chorizo extra
PESO UDAD. (GRS.)	200 G	UDES. CAJA	10
CONSUMO PREFERENTE	180 días	CAJAS X CAPA	22
POBLACIÓN DE DESTINO	GENERAL, excepto alérgicos a la leche y proteína de soja	CAPAS X PALET	6
RECOM. CONSERVACIÓN	Mantener entre 0º y 7ºC	CAJAS X PALET	132
RECOMENDAC. DE USO	Abrir el envase 15 minutos antes de consumir.	PESO BRUTO CAJA (KG)	2,140 kg aprox
		PESO BRUTO PALET (KG)	282,48 kg aprox
		MEDIDAS DE LA CAJA	
		ancho 16 x alto 18,5 x fondo 26	



EAN 13



**ETIQUETADO NUTRICIONAL (RDD)**

**CÓDIGO INTERNO: 01147**

**DENOMINACION DE PRODUCTO: CHORIZO DULCE 200 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%
Proteínas	Protein	23,6g	47,2%	5,9g	11,8%
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%
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%
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).

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