

ESPECIFICACION TECNICA



CODIGO ARTICULO	TACO CHORIZO EXTRA "YA CORTADO" 200 GRS
01148	

ELABORADO	REVISADO	APROBADO	COPIA CONTROLADA N°	
			ASIGNADA A.	

EDICION	FECHA	MODIFICACIONES
2	07/11/2014	Se modifican los limites fisico-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 MICROBIOLÓGICOS	LIMITES CRITICOS	PARAMETROS FISICO-QUÍMICOS	LIMITES CRITICOS
- ENTEROBACTERIAS	max. 1,0 x 10 ²	- HUMEDAD	45,0% max
- E. COLI	max. 1,0 x 10 ¹	- PROTEINA (S.S.)	30,0% min
- SALMONELLA	ausencia /25g	- GRASA (S.S.)	57% max
- CLOSTR. SULFITORED.	max.1,0 x 10 ²	- HIDROXIPROLINA	0,6% max
- ESTAF. AUREUS	max.1,0 x 10 ²	- HID. CARB. TOTALES	9% max
- COLIFORMES TOTALES	max.1,0 x 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, <i>excepto alérgicos a la leche y proteína de soja</i>	CAPAS X PALET	6
RECOM. CONSERVACIÓN	Mantener entre 0° y 7°C	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 wich sugars	1,01g	1,12%	0,25g	0,28%
Grasas	Fat	34,2g	48,86%	8,55g	12,2%
de las cuales ácidos grasos saturados	Of wich satures fatty acids	14g	70%	3,5g	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).

⇒ 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)