

ESPECIFICACION TECNICA



CODIGO ARTICULO	EUROENVASE CHORIZO IBÉRICO 55 GRS
01582	

ELABORADO	REVISADO	APROBADO

COPIA CONTROLADA N°	
ASIGNADA A.	

EDICION	FECHA	MODIFICACIONES
5	08/08/2013	Cambian los limites fisico-quimicos, y la foto del producto

INGREDIENTES: Magro y tocino de cerdo ibérico, sal común, **lactosa (de la leche)**, especias, **proteína de leche**, dextrosa, dextrina, **proteína de soja**, estabilizador E-450i, antioxidante E-316, E-331iii, conservadores E-252, E-250, colorante E-120.

* Producto sometido a merma * **Sin gluten**

PARAMETROS MICROB.	LIMITES CRITICOS	PARAMETROS FISICO-QUIMICOS	LIMITES CRITICOS
- ENTEROBACTERIAS	max.1,0 x10 ²	- HUMEDAD	40,0% max
- E. COLI	max.1,0 x10 ¹	- PROTEINA (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/PROTEINA	<=25 %
- LISTERIA MONOCYTOGE	ausencia /25g	- NITRATO POTASICO	150 ppm max añadido / 250 ppm max residual expresado como nitrato potasico
		- NITRITO SODICO	150 ppm max añadido /100 ppm max residual
		- CLORUROS (S.S.D.)	13% max
		- PH	4,5 a 6,5
		- FOSFATOS	12500 ppm
		- AW	< 0,92



ENVASADO (VACIO/GAS)	AL VACIO	PRECINTO	Polilar 50x990
TIPO DE FILM TAPA	TRANSPARENTE LITOGRAF.	TIPO DE CAJA	13
TIPO DE FILM FONDO	TRANSPARENTE	ETIQUETA	Euro chorizo ibérico
PESO UDAD.(GRS.)	55 GRS	UDES. CAJA	20
CONSUMO PREFERENTE	180	CAJAS X CAPA	35
POBLACIÓN DE DESTINO	GENERAL,excepto alergicos a la soja, leche de vaca o derivados	CAPAS X PALET	5
RECOM.CONSERVACIÓN	Mantener entre 0° y 7°C	CAJAS X PALET	175
RECOMENDAC. DE USO	Abrir el envase 15 minutos antes de consumir	PESO BRUTO CAJA (KG)	1,1 kg aprox
		PESO BRUTO PALET (KG)	192,5 kg aprox
		MEDIDAS DE LA CAJA	
		Largo 15,5 x Alto 27 x Ancho 15,5	

EAN 13



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

CÓDIGO INTERNO: 01010

DENOMINACION DE PRODUCTO: CULAR IBÉRICO EXTRA

Valores nutricionales medios	Average nutritional values	100 g	IR*/100 g	25 g (porción)	IR*/25 g
Valor energético	Energy value	1653,27 kJ 398,97 kcal	19,68 % 19,95 %	413,3 kJ 99,74 kcal	4,92 % 4,99 %
Proteínas	Protein	22,92 g	45,84 %	5,73 g	11,46 %
Hidratos de carbono	Carbohydrates	1,20 g	0,46 %	0,3 g	0,11 %
de los cuales azúcares	Of wich sugars	0,31 g	0,34 %	0,08 g	0,085 %
Grasas	Fat	33,61 g	48,01 %	8,4 g	12 %
de las cuales ácidos grasos saturados	Of wich satures fatty acids	13,76 g	68,8 %	3,44 g	17,2 %
Sal	Salt	3,125 g	52,08 %	0,78 g	13,02 %

***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)