



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA



CODIGO ARTICULO

01532

BARQUETA CHORIZO IBÉRICO 500G

ELABORADO	REVISADO	APROBADO

COPIA CONTROLADA Nº	
ASIGNADA A.	

EDICION	FECHA	MODIFICACIONES
5	15/08/2008	Cambia el formato de la ficha técnica

INGREDIENTES: Magro de cerdo ibérico, tocino de cerdo ibérico, sal común, pimentón, **proteína de leche, lactosa (de la leche)** ajo, azúcar, estabilizante E-450iii, dextrina, antioxidante E-316, oregano molido, antioxidante E-392, conservador E-250, conservador E-252, colorante E-120.* **Sin Gluten**

PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS	LIMITES CRITICOS	PARAMETROS FISICO-QUÍMICOS	LIMITES CRITICOS
- ENTEROBACTERIAS	max.1,0 x10 ²	- HUMEDAD	40,0% max
- E. COLI	max.1,0 x10 ¹	- PROTEÍNA (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/PRO	<=25%
- LISTERIA MONOCYTOGE	max.1,0 x10 ²		
		- NITRATO POTASICO	150 ppm max añadido/250 ppm max residual expresado como nitrato sodico
		- NITRITO SODICO	150 ppm max añadido/100 ppm max residual
		- CLORUROS (S.S.D.)	13% max
		- AW	<0,92
		- PH	4,5 A 6,5
		- FOSFATOS	12500 ppm



ENVASADO (VACIO/GAS)	GAS	PRECINTO	Polilar 50 x 990
TIPO DE FILM TAPA	Film tapa transparente	TIPO DE CAJA	ref. 23
TIPO DE FILM FONDO	Film fondo blanco	ETIQUETA	chorizo ibérico
PESO UDAD. (GRS.)	500 g	UDES. CAJA	6
CONSUMO PREFERENTE	120	CAJAS X CAPA	9
POBLACIÓN DE DESTINO	GENERAL, excepto alérgicos a leche de vaca o derivados	CAPAS X PALET	10
RECOM. CONSERVACION	Mantener entre 0° y 7°C	CAJAS X PALET	90
RECOMENDAC. DE USO	Abrir el envase 15 minutos antes de consumir	PESO BRUTO CAJA (KG)	3 kg aprox
		PESO BRUTO PALET (KG)	270 kg aprox
MEDIDAS DEL SOBRE		MEDIDAS DE LA CAJA	
Largo 24,5 x Alto 2,5 x Ancho 21,5		Largo 43 x Alto 13 x Ancho 27	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
VALORES NUTRICIONALES	100 GRS	25 G/1 PORCIÓN
Energía Kcal	1751 Kj 423 Kcal	438 kJ 106 kcal
Grasa Total	37 g	9,2 g
Grasas Sat	11 g	2,8 g
H de cdisponibles	1 g	0 g
Azúcares	0,5 g	0 g
Proteínas	21 g	5,3 g
Sal (g)	2,8 g	0,7 g