

	DESCRIPCION DEL PRODUCTO Y USO ESPERADO DEL MISMO	FT CURADO 42
	<p align="center">CHORIZO VELA IBÉRICO (Formato 400 g o 250 g envasado a vacío)</p>	Fecha: Mayo 2023 Rev.: 12 Página 1 de 1

DEFINICIÓN Y TRATAMIENTOS APLICADOS

Embutido curado, elaborado con carne picada y grasa de cerdo ibérico, a los que se añade pimentón como elemento caracterizante, sal, especias y aditivos. Son amasados y embutidos en envoltura artificial, que han sufrido un proceso de curado-madurado. Una vez finalizado el periodo óptimo de curado-maduración el producto es envasado.

INGREDIENTES

Carne y grasa de cerdo, pimentón, sal, especias, aceite de oliva virgen extra, dextrosa, conservantes (E-250 y E-252), corrector de acidez (E-331 iii) y antioxidante (E-301).
 Envoltura artificial no comestible.

* **Alérgenos a ser declarados (en caso de contenerlos se declaran en negrita en los ingredientes)**
 * Producto libre de OMG'S a ser declarados.

VALORES NUTRICIONALES (en 100g)

Valor energético: 2155 kJ / 520 kcal
 Grasas (g): 44
 - De las cuales saturadas (g): 18
 Hidratos de carbono (g): 0,5
 - De los cuales azúcares: (g): < 0,5
 Proteínas (g): 31
 Sal (g): 2,9

CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

Distribuido mediante vehículos autorizados, en condiciones de refrigeración.

MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

El producto se debe conservar temperatura <12°C. Si no se respetan las condiciones de conservación la vida útil del producto puede disminuir.

DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE

El producto se presenta en formato entero envasado al vacío.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR: rojo y blanco vetado.
 SABOR: embutido de sabor característico.
 AROMA: agradable y característico.
 TEXTURA: homogénea.
 ASPECTO:

- Externo: típico y consistente.
- Al corte: homogéneo y liso, con infiltración grasa característica.

LÍMITES MICROBIOLÓGICOS

LISTERIA MONOCYTOGENES <100 ufc/g
 SALMONELLA Ausencia en 25g

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: <6
 Aw: <0,92
 Nitritos residuales (E 250): <150 ppm
 Nitratos residuales (E 252): <150 ppm

FIJACIÓN DE LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

Consumo preferente: 12 meses desde fecha de envasado.

DESTINATARIO

Población en general salvo personas alérgicas a alguno de los ingredientes. Producto apto para celíacos.

USO ESPERADO

Puede consumirse tal y como le llega al consumidor, pero se recomienda sacarlos del envase y atemperar el producto durante 10 minutos a temperatura ambiente. No es necesario cocinado previo.

ELABORADO POR:
Responsable de calidad
 Fecha: Mayo 2023



REVISADO Y APROBADO POR:
Gerencia
 Fecha: Mayo 2023



- Reglamento (UE) 2017/625 del parlamento europeo y del consejo de 15 de marzo de 2017 (control oficial)
 - Reglamento (CE) N° 853/2004 del parlamento europeo y del consejo de 29 de abril de 2004 (normas higiene)
 - Reglamento (CE) n° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004 (higiene alimentos)
 - Reglamento (CE) n° 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002 (requisitos alimentarios)
 - Reglamento (CE) n o 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005 (criterios microbiológicos alimentos)
 - Reglamento (UE) No 10/2011 de la comisión de 14 de enero de 2011 (plásticos uso alimentario)

- Reglamento (UE) no 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de octubre de 2011 (etiquetado)
 - Real Decreto 4/2014, de 10 de enero (norma ibérico)
 - Reglamento (UE) n° 915/2023 de la Comisión, de 25 de abril de 2023 (contaminantes en prod. alimentarios)
 - Reglamento (CE) n o 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008 (aditivos alim.)
 - Reglamento (CE) No 1334/2008 del parlamento europeo y del consejo de 16 de diciembre de 2008 (aromas alim.)
 - Real Decreto 474/2014, de 13 de junio (deriv. cárnicos)
 - Reglamento (CE) n° 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003 (OMG's)