

	DESCRIPCION DEL PRODUCTO Y USO ESPERADO DEL MISMO	Fecha: Enero 2015 FT CURADO 31
	CHORIZO SARTA EXTRA IBÉRICA (Formato envasado a vacío)	Rev. : 05 Página 1 de 3

Definición y Tratamientos aplicados	Embutido curado, con forma larga y angosta, elaborado con carne picada y grasa de cerdo ibérico de bellota, a los que se añade pimentón como elemento caracterizante, sal, especias y aditivos. Son amasados y embutidos en tripa natural, que han sufrido un proceso de curado-madurado. Una vez finalizado el periodo óptimo de curado-maduración el producto es envasado al vacío.		
Composición	Carne de cerdo ibérico, sal, pimentón, aceite de oliva virgen extra, especias, dextrosa, conservadores (E-250 y E-252), corrector de acidez (E-331iii) y antioxidante (E-301).		
Características organolépticas	Color: rojo-anaranjado y blanco veteado Sabor: embutido de sabor delicado Aroma: agradable y característico de embutido curado Textura: homogénea, compacto. Aspecto: - Externo: típico y consistente. Tripa adherida en toda su longitud. - Al corte: consistente, veteado, ligado, característico.		
Características físico-químicas	Actividad de agua: 0.82 pH: 5,55 Humedad: <40% Proteína bruta (s/s): >22% Otras proteínas (s/s): <1% Grasa bruta (s/s): <65% Hidroxiprolina (s/s): <0.7% Hidratos de carbono totales (s/s): <8,0% Hidratos de carbono insolubles (s/s): <1,5% Nitritos residuales (E 250): <150 ppm Nitratos residuales (E 252): <150 ppm		
Valores Nutricionales (en 100 gr.)	Valor energético: 537 kcal. / 2237 kj Proteínas (gr): 23 Hidratos de carbonos (gr.): <1 Grasas (gr.): 49 - Saturadas (gr): 20 - Monoinsaturadas (gr.): 26 - Poliinsaturadas (gr.): 3 - Colesterol (mgr.): 84 Fibra alimentaria (gr.): <0,5 Sodio (gr.): 1 Humedad (°C): 20 Ceniza (mgr.): <1		
Limites Microbiológicos	-S.aureus <1x10 ² ufc/g -Clostridium sulfito-reductores <1x10 ² ufc/g -E.Coli <1x10 ² ufc/g -Listeria monocytogenes (*) <1x10 ² ufc/g -Shigella (*) Ausencia en 25 g -Salmonella (*) Ausencia en 25g (*) Según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Resto de parámetros según recomendaciones del CENAN.		
Alérgenos		POSITIVO/NEGATIVO	
	Gluten o cereales que lo contengan (trigo, cebada, centeno, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	NEGATIVO	
	Crustáceos y productos a base de crustáceos	NEGATIVO	
	Huevos y productos a base de huevo	NEGATIVO	
	Pescados y productos a base de pescado	NEGATIVO	

	DESCRIPCION DEL PRODUCTO Y USO ESPERADO DEL MISMO	Fecha: Enero 2015 FT CURADO 31
	CHORIZO SARTA EXTRA IBÉRICA (Formato envasado a vacío)	Rev. : 05 Página 2 de 3

	Cacahuets y productos a base de cacahuets	NEGATIVO		
	Soja y productos a base de soja	NEGATIVO		
	Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NEGATIVO		
	Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces de nogal, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia) y productos derivados.	NEGATIVO		
	Apio y productos derivados	NEGATIVO		
	Mostaza y productos derivados	NEGATIVO		
	Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NEGATIVO		
	Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg ó 10 mg/l expresados como SO ₂	NEGATIVO		
	Altramuces y productos a base de altramuces	NEGATIVO		
	Moluscos y productos a base de moluscos	NEGATIVO		
Destinatario	Población en general excepto personas alérgicas a alguno de los componentes. Producto apto para celíacos.			
Fijación de la vida útil del producto	Consumo preferente: 12 meses desde la fecha de envasado.			
OMG	Producto libre de OMG'S a ser declarados <i>(Este producto no requiere ninguna mención en su etiquetado en lo que se refiere a los Reglamentos CE N°1829/2003 y N° 1830/2003 de la comisión de fecha 22 de septiembre de 2003 ni el Reglamento 298/2008 el Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de marzo de 2008, por el que se modifica el Reglamento (CE) 1829/2003.)</i>			
Descripción del envase y embalaje	PESO UNIDAD (Kg)	ENVASE	UDS/ CAJA	
	0.325	Vacio	12	
Condiciones de distribución y transporte	Distribuido mediante vehículos autorizados, en condiciones de refrigeración.			
Métodos de conservación y almacenamiento	Conservar a refrigeración (entre 3°C-5°C). Si no se respetan las condiciones de conservación la vida útil del producto puede disminuir.			
Uso esperado	Puede consumirse tal y como llega al consumidor, pero se recomienda sacarlos del envase y atemperar el producto durante 10 minutos a temperatura ambiente. No es necesario cocinado previo.			

	DESCRIPCION DEL PRODUCTO Y USO ESPERADO DEL MISMO	Fecha: Enero 2015 FT CURADO 31
	CHORIZO SARTA EXTRA IBÉRICA (Formato envasado a vacío)	Rev. : 05 Página 3 de 3

Fotografía	
------------	---

ELABORADO POR:	REVISADO Y APROBADO POR:
FECHA: RESPONSABLE DE CALIDAD	FECHA: GERENCIA