

	DESCRIPCION DEL PRODUCTO Y USO ESPERADO DEL MISMO	Fecha: Enero 2015 FT CURADO 32
	<b>CHORIZO SARTA EXTRA IBÉRICO PICANTE</b> <b>(Formato envasado a vacío)</b>	Rev. : 05 Página 1 de 3

<b>Definición y Tratamientos aplicados</b>	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.		
<b>Composición</b>	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)		
<b>Características organolépticas</b>	Color: rojo-anaranjado y blanco veteado Sabor: embutido de sabor delicado Aroma: agradable y característico de embutido curado Textura: homogénea, compacto. Aspecto: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Externo: típico y consistente. Tripa adherida en toda su longitud.</li> <li>• Al corte: consistente, veteado, ligado, característico.</li> </ul>		
<b>Características físico-químicas</b>	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		
<b>Valores Nutricionales (en 100 gr.)</b>	pH: 5,30 Aw: 0,853 Valor energético: 537 kcal. / 2237 kj Proteínas ( gr): 23 Hidratos de carbonos (gr.): <1 Grasas (gr.): 49 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saturadas (gr): 20</li> <li>• Monoinsaturadas (gr.): 26</li> <li>• Poliinsaturadas (gr.): 3</li> <li>• Colesterol (mgr.): 84</li> </ul> Fibra alimentaria (gr.): <0,5 Sodio (gr.): 1 Humedad (°C): 20 Ceniza (mgr.): <1		
<b>Limites Microbiológicos</b>	-S.aureus <1x10 <sup>2</sup> ufc/g -Clostridium sulfito-reductores <1x10 <sup>2</sup> ufc/g -E.Coli <1x10 <sup>2</sup> ufc/g -Listeria monocytogenes (*) <1x10 <sup>2</sup> 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.		
<b>Alérgenos</b>		<b>POSITIVO/NEGATIVO</b>	
	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	

	DESCRIPCION DEL PRODUCTO Y USO ESPERADO DEL MISMO	Fecha: Enero 2015 FT CURADO 32
	<b>CHORIZO SARTA EXTRA IBÉRICO PICANTE</b> <b>(Formato envasado a vacío)</b>	Rev. : 05 Página 2 de 3

	Pescados y productos a base de pescado	NEGATIVO							
	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							
	Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg ó 10 mg/l expresados como SO <sub>2</sub>	NEGATIVO							
	Altramuces y productos a base de altramuces	NEGATIVO							
	Moluscos y productos a base de moluscos	NEGATIVO							
<b>Destinatario</b>	Población en general salvo personas alérgicas a alguno de los ingredientes. Producto apto para celíacos.								
<b>Fijación de la vida útil del producto</b>	Consumo preferente: 12 meses desde la fecha de envasado.								
<b>OMG</b>	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 Nº1829/2003 y Nº 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>								
<b>Descripción del envase y embalaje</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PESO UNIDAD (Kg)</th> <th>ENVASE</th> <th>UDS/ CAJA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0.325</td> <td>Vacio</td> <td>12</td> </tr> </tbody> </table>	PESO UNIDAD (Kg)	ENVASE	UDS/ CAJA	0.325	Vacio	12		
PESO UNIDAD (Kg)	ENVASE	UDS/ CAJA							
0.325	Vacio	12							
<b>Condiciones de distribución y transporte</b>	Distribuido mediante vehículos autorizados, en condiciones de refrigeración.								
<b>Métodos de conservación y almacenamiento</b>	Conservar a refrigeración (entre 3°C-5°C) .Si no se respetan las condiciones de conservación la vida útil del producto puede disminuir.								
<b>Uso esperado</b>	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 32
	<b>CHORIZO SARTA EXTRA IBÉRICO PICANTE</b> <b>(Formato envasado a vacío)</b>	Rev. : 05 Página 3 de 3

Fotografía	
------------	--

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