

	FICHA TÉCNICA CHORIZO CULAR		Nº: EPF-17	Pág 1 de 5
			Edición: 07	
			Fecha: 12/02/2015	

1 DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

1.1. NOMBRE DEL PRODUCTO:

Chorizo de León

1.2. ORIGEN

FRIBER S.A

1.3. DEFINICIÓN

Embutido curado. La carne se selecciona cuidadosamente para un posterior picado, siendo luego sometida a un proceso de adobo con ingredientes naturales como pimentón y sal. Posteriormente son embutidos en tripa natural cular de porcino y depositados en secaderos donde adquieren todo el aroma y sabor que los caracteriza.

1.4. PRESENTACIÓN

Chorizo cular dulce

Chorizo cular picante

Peso variable: entre 0.8 y 1.6 Kg.

Sin envasar.

Envasado vacío entero o en mitades.

Envasado en plástico microperforado. Producto sujeto a merma.

1.5. MARCA

Embutidos Pajariel

2 COMPOSICIÓN CUALITATIVA

2.1 INGREDIENTES

Magro y panceta de cerdo
 Pimentón
 Sal
 Dextrina
Proteína de leche
 Ajo
 Dextrosa
 Azúcar
 Antioxidantes E-331iii y E-301
 Conservador E-252

2.2 DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

ALERGENOS	SI	NO
Cereales que contengan gluten, es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos.		X
Huevos y productos a base de huevos		X
Pescado y productos a base de pescado.		X
Cacahuets y productos a base de cacahuets.		X
Soja y productos a base de soja		X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia y productos derivados.		X
Apio y productos derivados.		X
Mostaza y productos derivados		X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ .		X
Altramuces y productos a base de altramuces.		X
Moluscos y productos a base de moluscos.		X

3 CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS**3.1. CARACTERÍSTICAS FÍSICO –QUÍMICAS**

HUMEDAD	< 45 %
GRASAS	< 57 %
PROTEÍNAS	> 30 %
NITRITOS	< 50 mg/Kg
NITRATOS	< 250 mg/Kg
Aw	≤ 0,92

3.2. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Escherichia coli	< 10 ² ufc/g
Clostridium Sulfitoreductores	< 10 ² ufc/g
Staphilococcus aureus	< 10 ² ufc/g
Salmonella	Ausencia/25g
Listeria monocytogenes	< 10 ² ufc/g

Cumplimiento reglamento (CE) 2073/2005 / Reglamento 1441/2007

3.3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

En la misma fábrica se analiza cada lote sensorialmente, con los siguientes límites de aceptabilidad:

Coloración pardo-rojiza

Sabor característico apoyado en el tipo de pimentón.

Consistencia firme.

Aroma característico.

Al corte se diferencia el magro de la grasa, con ligazón adecuada.

3.4. VALOR NUTRICIONAL

Valores nutricionales por 100g de producto

Valor energetico	401 kcal / 1663 kJ
Grasas	33 g
de las cuales saturadas	12 g
Hidratos de carbono	1 g
de los cuales azúcares	1 g
Proteínas	25 g
Sal	3,3 g



FICHA TÉCNICA CHORIZO CULAR

Nº: EPF-17

Pág 4 de 5

Edición: 07

Fecha: 12/02/2015

4 PERIODO DE CONSUMO PREFERENTE

Seis meses desde la fecha de envasado.

5 ETIQUETADO

En la etiqueta se especifican los siguientes puntos:

Nombre del producto

Ingredientes

Código de barras

Peso neto

Lote y fecha de consumo preferente

Registro sanitario

Condiciones de conservación

6 ALMACENAMIENTO Y REQUISITOS DE CONSERVACIÓN

0-5°C. Una vez desenvasado conservar en lugar fresco y seco.

7 LUGARES DE VENTA

Supermercados, grandes superficies y tiendas de alimentación

8 USO PREVISTO Y GRUPO DE CONSUMIDORES / INSTRUCCIONES DE USO

General

Grupos de riesgo: Personas con intolerancias a los derivados lácteos. Presenta proteína de leche.

No se especifican en la etiqueta pero en productos envasados es recomendable dejar que el producto se oxigene y atempere unos minutos tras su apertura, con el fin de apreciar en su totalidad sus características sensoriales.

9 TRANSPORTE Y CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN

Refrigerado <7°C

	FICHA TÉCNICA CHORIZO CULAR		Nº: EPF-17	Pág 5 de 5
			Edición: 07	
			Fecha: 12/02/2015	

10 LEGISLACIÓN APLICABLE

- Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
- Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Reglamento (CE) nº 1441/2007 de 5 de diciembre de 2007 que modifica el reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
- Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento 1129/2011, por el que se establece la lista positiva de aditivos alimentarios de la Unión Europea
- Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos

APROBADA POR: RESPONSABLE DE APPCC: