

1 DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO**1.1. NOMBRE DEL PRODUCTO:**

CHORIZO DEL BIERZO
CHORIZO DEL BIERZO PICANTE
CHORIZO GRILL
CHORICITOS DEL BIERZO
CHORIZO FRESCO

1.2. ORIGEN

FRIBER S.A

1.3. DEFINICIÓN

Embutido de carnes seleccionadas y acondicionadas procedentes de ganado porcino, amasado con adobo tradicional realizado exclusivamente con pimentón, sal y ajo y embutido en tripa natural de cerdo. Su proceso de curación consiste en un ligero ahumado inicial, y una corta estancia en secaderos.

1.4. PRESENTACIÓN

En forma de ristra de seis chorizos envasados en formato granel, dos bolsas de 1,5 kg cada una aproximadamente y envasados en atmósfera protectora.

Formato 360g, envasado en atmósfera protectora dos barquetas unidas con dos unidades cada una de unos 90 g aproximadamente.

Chorizo grill: Cuatro chorizos de unos 50g cada uno envasados en barqueta de plástico termoformado en atmósfera protectora. Barqueta de 200g.

Choricitos (entre 22-25g cada uno) envasados en formato de 3Kg aproximadamente y envasados en atmósfera protectora.

Choricitos (entre 22-25g cada uno) en barqueta de plástico termoformado envasados en atmósfera protectora. Barquetas de 300g.

1.5. MARCA

Embutidos Pajariel

2 COMPOSICIÓN CUALITATIVA**2.1 INGREDIENTES**

Carne de cerdo
Pimentón
Sal
Ajo

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
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.		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%
GRASA	<57%
PROTEINA	>30%
NITRITOS	< 50 MGgKg
NITRATOS	< 250 mg/Kg

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

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 rojo intenso

Sabor con toque ligeramente ahumado y apoyado en el tipo de pimentón

Aroma característico de producto ahumado

3.4. VALOR NUTRICIONAL

Valores nutricionales por 100g de producto

Valor energetico	1238 KJ / 299 kcal
Grasas	25 g
de las cuales saturadas	10 g
Hidratos de carbono	<0,8 g
de los cuales azúcares	<0,75 g
Proteínas	16,5 g
Sal	2,4 g

4 PERIODO DE CONSUMO PREFERENTE

Tres meses desde la fecha de envasado. Chorizo grill dos 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

Conservar a temperatura de refrigeración, entre 0-5°C.

7 LUGARES DE VENTA

Supermercados, grandes superficies y tiendas de alimentación

8 USO PREVISTO Y GRUPO DE CONSUMIDORES / INSTRUCCIONES DE USO

General

El producto debe cocinarse antes de su consumo. Cocido, a la plancha, barbacoa, etc...

9 TRANSPORTE Y CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN

Refrigerado <7°C

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 (CE) nº 1881/2006 de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- Reglamento (UE) 835/2011 de la Comisión, de 19 de agosto de 2011, que modifica el Reglamento (CE) 1881/2006 por lo que respecta al contenido máximo de hidrocarburos aromáticos policíclicos en los productos alimenticios.
- 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.
- Reglamento (UE) nº 1327/2014 de la Comisión, de 12 de diciembre de 2014, por el que se modifica el Reglamento (CE) nº 1881/2006 en lo que respecta al contenido máximo de hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP) en la carne y los productos cárnicos ahumados del modo tradicional y en el pescado y los productos de la pesca ahumados del modo tradicional Texto pertinente a efectos del EEE



FICHA TÉCNICA CHORIZO DEL BIERZO

Nº: EPF-13	Pág 6 de 6
Edición: 09	
Fecha: 15/12/2014	