

	FICHA TÉCNICA CHORIZO SARTA	Nº: EPF-06	Pág 1 de 5
		Edición: 10	
		Fecha: 10/08/2023	

1 DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

1.1. NOMBRE DEL PRODUCTO:

Chorizo de León sarta dulce
Chorizo de León sarta picante

1.2. ORIGEN

España

1.3. DEFINICIÓN

Embutido fabricado a partir de las mejores carnes de porcino seleccionadas y mezcladas con panceta, dando lugar a la materia prima que es picada y amasada con ingredientes exclusivamente naturales sin conservantes ni colorantes, Tras el proceso de adobo las masas se embute en tripa natural, atada en forma de herradura o sarta. Su proceso de curación consiste en un ligero ahumado inicial y su posterior secado y curación en condiciones de humedad y temperatura controladas.

1.4. PRESENTACIÓN

Chorizo tipo herradura o sarta.
Envasado en atmosfera protectora en formato individual, unidad de 330g.
Envasado en atmosfera protectora en formato granel con unas 6 piezas por bolsa.

1.5. MARCA

Embutidos Pajariel

1.6. REGISTRO SANITARIO

10.21021/LE

	FICHA TÉCNICA CHORIZO SARTA	Nº: EPF-06	Pág 2 de 5
		Edición: 10	
		Fecha: 10/08/2023	

2 COMPOSICIÓN CUALITATIVA

2.1 INGREDIENTES

Carne de cerdo
 Pimentón (picante para la referencia picante)
 Sal
 Ajo
 Dextrina
 Dextrosa

Utilizados 160g de carne para 100g e producto final.

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

Grasas sss	<57%
Proteínas sss	>30%
Colageno / Proteína	<16%
Hidratos de Carbono sss	<2 %
Aw	≤0,92
pH	5,2-5,8

Sss sobre sustancia seca

3.2. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Escherichia coli	< 10 ² ufc/g
Clostridium sulfitorreductores	< 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 rojo intenso al rojo oscuro

Aspecto se diferencia el magro de la grasa

Sabor característico apoyado en el tipo de pimentón..

Consistencia firme

Aroma característico de producto ahumado.

3.4. VALOR NUTRICIONAL

Valores nutricionales por 100g de producto

Valor energetico	1766 kj / 426 kcal
Grasas	34,6 g
de las cuales saturadas	12,5 g
Hidratos de carbono	1,5 g
de los cuales azúcares	1,5 g
Proteínas	27,1 g
Sal	3,78 g

	FICHA TÉCNICA CHORIZO SARTA	Nº: EPF-06	Pág 4 de 5
		Edición: 10	
		Fecha: 10/08/2023	

4 PERIODO DE CONSUMO PREFERENTE

Piezas individuales 4 meses desde la fecha de envasado.
Piezas granel 5 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

Piezas individuales conservar en lugar fresco y seco, recomendado <18°C
Piezas formato granel conservar en refrigeración 0-5°C y una vez desenvasadas 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

Toda la población en general a excepción de aquellas personas que por motivos religiosos o de cualquier otra índole no puedan consumir carne de cerdo.
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

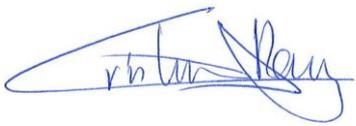
Refrigerado <7°C

	FICHA TÉCNICA CHORIZO SARTA	Nº: EPF-06	Pág 5 de 5
		Edición: 10	
		Fecha: 10/08/2023	

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.
- Reglamento (UE) 2023/915 de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos.

APROBADA POR: RESPONSABLE DE APPCC:



: