



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO

Ref.: PAP 01
Fecha: Sept.2021

DENOMINACIÓN COMERCIAL	CHORIZO CULAR IBÉRICO EXTRA (Etiqueta verde)																
DEFINICIÓN	Embutido curado, elaborado con una mezcla de carne picada de cerdo, tocino o grasa de cerdo, adicionada de sal, especias y aditivos, amasada y embutida en tripa natural de cerdo, que han sufrido un proceso de maduración-desección, que le asegura una buena estabilidad, así como un olor y sabor característicos.																
COMPOSICIÓN	Magro y tocino de cerdo ibérico, pimentón, especias, Leche en polvo , humectante (E-420i), sal común, dextrina, dextrosa, ajo en polvo, regulador del pH (E-575), proteína aislada de soja , proteína de leche , emulgente (E-450i, E-452i, E-451i), antioxidante (E-392), colorante (E-120).Embutido en tripa natural.																
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Listeria monocitogenes < 100 ufc/g Salmonella: No detectado en 25 gr.																
CARACTERÍSTICAS FÍSICO/QUÍMICAS	Nitritos < 150 ppm Nitratos < 150 ppm Nitratos residuales < 250 ppm Fosfatos < 5000 ppm Cochinilla < 200 ppm Aw < 0,92 (alimento no favorecedor de para el desarrollo de Listeria monocitogenes)																
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Aspecto: característico y típico del producto Color: rojo intenso heterogéneo. La mayor parte de la grasa ha tomado tonalidades rojizas, siendo el resto blanco. Sabor: característico, intenso a pimentón, de intensidad media-alta y perdurabilidad alta. Olor: característico, cárnico y pimentón, de intensidad media y perdurabilidad media. Textura: firme.																
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	<table><tr><td>Valor energético (KJ/100 g.) / (Kcal/100 g.)</td><td>1381/331</td></tr><tr><td>Grasas (g/100g.)</td><td>21.7</td></tr><tr><td>de las cuales saturadas (g./100g.)</td><td>7.82</td></tr><tr><td>Hidratos de carbono (g./100g.)</td><td>1.4</td></tr><tr><td>de los cuales azúcares (g./100g.)</td><td>0.7</td></tr><tr><td>Proteínas (g./100g.)</td><td>33.3</td></tr><tr><td>Sal (g./100g.)</td><td>4.58</td></tr></table>			Valor energético (KJ/100 g.) / (Kcal/100 g.)	1381/331	Grasas (g/100g.)	21.7	de las cuales saturadas (g./100g.)	7.82	Hidratos de carbono (g./100g.)	1.4	de los cuales azúcares (g./100g.)	0.7	Proteínas (g./100g.)	33.3	Sal (g./100g.)	4.58
Valor energético (KJ/100 g.) / (Kcal/100 g.)	1381/331																
Grasas (g/100g.)	21.7																
de las cuales saturadas (g./100g.)	7.82																
Hidratos de carbono (g./100g.)	1.4																
de los cuales azúcares (g./100g.)	0.7																
Proteínas (g./100g.)	33.3																
Sal (g./100g.)	4.58																
ALÉRGENOS ALIMENTARIOS	leche en polvo (Lactosa), proteína aislada de soja, proteína de leche,																
TRATAMIENTOS APLICADOS	Producto sometido a procesos de curación en su elaboración.																
CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	Vehículos isotermos.																
DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE	Enteros, por unidades y en medias piezas Al vacío en cajas de 10 kg aproximadamente																
ETIQUETADO	Etiquetado según Reglamento (UE) N° 1169/2011																
FIJACIÓN DE LA VIDA UTIL DEL PRODUCTO	Piezas enteras sin envasar y envasadas al vacío: 24 meses una vez finalizado el periodo de curación óptimo.																
INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR (CONSERVACIÓN Y PREPARACIÓN)	Destinado a su consumo por parte de la población en general excepto: - Personas a las que se les haya prohibido o desaconsejado facultativamente Temperatura de consumo a temperatura ambiente (unos 18. 20 °C)																
LEGISLACIÓN APLICABLE	Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Reglamento (CE) N° 1441/2007 DE LA COMISIÓN de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) N° 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios. Reglamento (UE) n° 1129/2011 de la Comisión, de 11 de noviembre de 2011, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) n° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión. Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.																