

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	Código	FT-01-A
	Revisión	03
	Fecha	sep-16

Denominación del producto:	CHORIZO IBERICO
Descripción	Mezcla de carne y grasa de cerdo, picada o troceada, sometida a un proceso de salazón. Se le añade como ingrediente caracterizante el "pimentón", se le adicionada además sal, otras especias, condimentos, ingredientes y aditivos. Después se realiza el amasa.

Ingredientes	Carne y grasa de cerdo ibérico, sal, ajo, pimentón, lactosa , leche en polvo , proteína de soja , proteína de leche , azúcar, dextrina, dextrosa, especias, conservadores (E-252 y E-250), estabilizante (E-450iii), antioxidante (E-316) y colorante (E-120)
* Los ingredientes susceptibles de causar alergias o intolerancias según el anexo II del R (UE) nº 1169/2011- aparecen subrayadas y en negrita.	Embutido según formatos en tripa natural (Cular de cerdo) o en tripa o envoltura artificial.

Tratamientos aplicados	Picado, salazón/adobado, amasado, embutido, curado-maduración, envasado a vacío (opcional)
-------------------------------	--

Presentación comercial		Formato		Vida útil **	Tripa	Identificación	Etiquetado
		Chorizo	Cular	Pieza	Envasado a vacío	12 meses *	Natural
			Sin envasar	***	Natural	N.A.	N.A.
Chorizo	Vela	Pieza	Envasado a vacío	12 meses *	Artificial	N.A.	N.A.
			Sin envasar	***	Artificial	N.A.	N.A.
Longaniza		Pieza	Envasado a vacío	12 meses *	Artificial	N.A.	N.A.
			Sin envasar	***	Artificial	N.A.	N.A.
Morcón		Pieza	Envasado a vacío	12 meses *	Artificial	N.A.	N.A.
			Sin envasar	***	Artificial	N.A.	N.A.

* A partir del día de envasado. ** Fecha de consumo preferente, *** Expedido sin finalizar el proceso de curación, a establecer por el cliente

Envasado y empaquetado	Envasado	Envasado a vacío a petición del cliente- bolsa neutra y transparente
	Empaquetado	Expedido a granel con o sin envasar

Identificación y etiquetado	Identificación	No lleva identificación individual
	Etiquetado	Se comercializa a granel sin etiquetar

Condiciones de conservación y transporte	Conservación	Productos sin envasar: Conservar en lugar fresco, seco y alejado de olores
		Productos envasados a vacío: Conservar en refrigeración y alejado de olores
		Una vez abierto se recomienda "Conservar en lugar fresco, seco y alejado de olores"
	Transporte	Productos sin envasar: No precisa transporte a Tª regulada
		Productos envasados a vacío: Condiciones de refrigeración o isoterma en distancias cortas

Condiciones de utilización	Puede ser consumido directamente no precisa cocinado ni manipulación.
	Productos envasados, se recomienda abrir el envase 1 hora antes de su consumo.
	Retirar la tripa antes del consumo. Se recomienda consumir a temperatura ambiente. Precaución con cuerdas y grapas
	Una vez abierto "Conservar en lugar fresco, seco" o en refrigeración, según gusto y alejado de olores

Consumidores previstos	Población en general, excepto los consumidores alérgicos o intolerantes a cualquiera de los ingredientes (Ver apartado "Ingredientes").	(Ver
-------------------------------	---	------

Destino (Cliente)	Otras almacenistas e industrias de alimentación (industrias cárnicas) propietarias del producto
--------------------------	---

Uso accidental	No se han descrito usos no intencionados del producto. Precaución con las cuerdas y grapas de atado
-----------------------	---

Características físico-químicas	aw	0,85-0,93
	pH	5,5-6

Información nutricional *	Valor energético	Grasas	H. de carbono	Fibra alimentaria	proteínas	Sodio
	1346 kJ/ 323 kcal	23,1 g	1,9 g	0 g	27 g	1066 mg

* Datos orientativos- Valores bibliográficos base de datos www.bedca.net. **Valores medios por 100 g de producto

Legislación aplicable	Higiene	Reglamento (CE) nº 852/2004 y Reglamento (CE) nº 178/2002 y modificaciones
	Aditivos	Reglamento (CE) nº 1333/2008 y sus modificaciones
	Microbiología y contaminantes	Rgto (CE) 2073/2005 y Rgto (CE) 1881/2006 y sus modificaciones
	Otros	R.D. 474/2014 y R.D. 04/2014
	Etiquetado	Reglamento (CE) nº 1169/2011 y sus modificaciones
Documentación	Albarán de expedición (Donde se indica fecha, destino, lote, cantidad expedida)	

Fecha y firma