

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, <u>lactosa</u> , <u>leche en polvo</u> , <u>proteína de soja</u> , <u>proteína de leche</u> , 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	N.A.	N.A.
			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").					
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)					