PRODUCTO: CHORIZO CULAR IBERICO 450 g

INGREDIENTES: Carne de cerdo ibérico, sal, pimentón, ajo, dextrosa, lactosa, dextrina, proteína de leche, leche en polvo, azúcar, corrector de acidez (E-331iii), emulgentes (E-452, E-450, E451), conservador (E-250), y antioxidante (E-301).
Se utilizan 135 g de carne para elaborar 100g de producto final. Embutido en tripa natural de cerdo.

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: Producto crudo-curado (ver diagrama de flujo de elaboración) con ingredientes naturales de alta calidad, madurado en secaderos naturales. Producto sujeto a desecación.

PRESENTACIÓN	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
Código: 101 Peso: 450g Medidas: variable Caja: 14 unid. Peso caja: 6,3 Kg. aprox. Tipo envasado: Vacio Tipo film: plástico alimentario Material envasado: bolsa de plástico Punto Verde: Eco-Embes N:00292 Producto NO contiene OMG (RD 1829/2003) Producto no ionizado	Tripa: Culares cerdo natural Calibre: 50-55 mm Color: Rojo Sabor: Aromático Aroma: Intenso Paladar: Prolongado Corte: Grueso Maduración: 120 días	

FORMULA CUANTITATIVA:

Carne de cerdo ibérico	95%
Aditivos autorizados	5%

ES 10.02001/LO UE

INFORMACIÓN NUTRICIONAL Valores medios aproximados por 100g	VALORES DIARIOS	CARACTERÍSTICAS FISCO-QUIMICAS
Valor Energético---------- 1916KJ/469Kcal	*(1) % VD	Categoría Extra, RD 474/2014, RD 142/2002
Grasas---------- 39,5 g	23,45 %	- pH final: < 5,6. Aw: < 0,920
De las cuales, ácidos grasos saturados---- 15,7 g	56,4 %	- Humedad: Máx 45%
Hidratos de Carbono---------- 0,9 g	78,5 %	- Proteína*: Mín 22%.
de los cuales, azúcares---------- 0,02 g	0,34 %	- Materia Grasa*: Máx. 65%
Proteínas---------- 27,5 g	0,02 %	- Hidratos de Carbono Totales*: Máx 5%
Sal ---------- 3,47 g	55,0 %	- Relación colágeno/proteína: Máx: 25
	57,8 %	- Hidroxiprolina*: Máx: 0,6%
		- Clasificación de producto: producto cárnico no sometidos a tratamiento térmico según Anexo II, Parte E, Apartado 8.3.1 del Reglamento 1333/2008 y sus posteriores modificaciones.
		*Expresado sobre extracto seco.

*(1) % VD: Valores diarios con base en una dieta de 2000 Kcal/8400 kJ

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS

- Recuento *Escherichia Coli*: <100 ufc/g
- Recuento *Sthaphylococcus Aureus*: <100 ufc/g
- Presencia de *Salmonella Shigella*: Ausencia/25 g
- Recuento *Clostridium Sulfitos Reductores*: < 100 ufc/g
- Presencia de *Lysteria Monocytogenes*: < 100 ufc hasta final de vida útil del producto.

PALET:
Euro-palet: Ancho 80cm, largo 120cm
Medidas caja: 425 x 315 x 130 mm (CAJA Nº 4)
Nº cajas palet: 48 (capa: 6 cajas x altura: 8 capas)

EAN. PIEZA	8422003001013
EAN. CAJA	8422003001013
COND. TEMPERATURA	CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO.
CADUCIDAD	180 días
INSTRUCCIONES DE CONSUMO	Se recomienda que el envase se abra y permanezca a temperatura ambiente durante 10-15 minutos antes del consumo, para su oreo.
DECLARACIÓN ALÉRGENOS	Contiene alérgenos derivados de leche (lactosa, leche en polvo, proteína de leche). No contiene gluten ni demás alérgenos según el Reglamento 1169/2011.
USO PREVISTO Y POBLACIÓN DIANA	Todos los consumidores en general salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes y mujeres en periodos de embarazo.
DISTRIBUCION	Transporte Refrigerado (<8ºC)