PRODUCTO: VELITA CHORIZO IBERICO 135 - 150 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 131 g de carne para elaborar 100g de producto final. Embutido en tripa artificial.

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	MARCA COMERCIAL:
Código: 6110 Peso: 135-150 g Caja: 80 unid. Peso caja: 12 Kg. Aprox Tipo envasado: vacío Tipo film: plástico alimentario Material envasado: termoformado Punto Verde: Ecoembes N:00292 Producto NO contiene OMG (RD 1829/2003) Producto no ionizado	Tripa: Artificial Calibre: 30 mm Color: Rojo denso Sabor: Dulce Aroma: Intenso Paladar: Jugoso Corte: Limpio Maduración: 15 días	SIERRA DE LAS BELLOTAS

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---------- 1961KJ/469Kcal	*(1) % VD	Categoría Extra, RD 474/2014, Reglamento (UE) 2023/2108 - pH final: < 5,6. Aw: < 0,920 - Humedad: Máx 45% - Proteína*: Mín 22%. - Materia Grasa*: Máx. 65% - Hidratos de Carbono Totales*: Máx 5% - Relación colágeno/proteína: Máx: 25 - 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.
Grasas---------- 39,5 g	23,45 %	
De las cuales, ácidos grasos saturados---- 15,7 g	56,4 %	
Hidratos de Carbono---------- 0,9 g	78,5 %	
de los cuales, azúcares---------- 0,02 g	0,34 %	
Proteínas---------- 27,5 g	0,02 %	
Sal ---------- 3,47 g	55,0 %	
	57,8 %	

*(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.

PALET:
Euro-palet: Ancho 80cm, largo 120cm
Medidas caja: 675 x 250 x 169 mm (Caja Nº 39)
Nº cajas palet: 35 (capa: 5 cajas x altura: 7 capas)

EAN. PIEZA	8422003061109
EAN. CAJA	8422003061109
COND. TEMPERATURA	CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO.
CADUCIDAD	500 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)