

CARACTERÍSTICAS		ESPECIFICACIONES	PRESENTACIÓN
Ingredientes		Magro y tocino Extra de cerdo ibérico de cebo, Sal, Pimentón, Ajo, Orégano, <b>LECHE EN POLVO</b> , Dextrina, Dextrosa, Emulgentes (E-450i, E-450iii, E-451i), Azúcar, Antioxidantes (E-301, E-325, E-331iii), Conservadores (E-252, E-250).	
Aspecto		Tendrán una consistencia firme y compacta al tacto. Tripa natural cular compuesta por tripa cular de cerdo, sal y agua con las irregularidades propias de la misma y presentada en calibres de 62 a 65 mm. Generalmente de aspecto rugoso en el exterior y bien adherida la tripa a la masa. El corte se presentará homogéneo, ligado, sin coloraciones anormales y con una diferenciación neta entre los fragmentos de carne y de tocino o grasa.	
Tiempo de Curación		Mínimo 75 días, terminado en bodega.	
Peso		En torno a 1 Kg. El peso de las piezas mantiene una alta variabilidad al tratarse de tripa natural.	
Curación		La curación del producto se produce en frío, lo que permite reducir al mínimo la cantidad de aditivos.	
Aroma		Presentarán el olor característico que le proporcionan, fundamentalmente, las especias y condimentos, junto al proceso de curación.	
VALORES FÍSICO –QUÍMICOS/ADITIVOS/ALÉRGENOS			RECHAZO
Humedad	%		> 45%
Nitrito Sódico	ppm (residual)		Valores superiores a los marcados en el Reglamento 1333/2008 y sus posteriores modificaciones.
Nitrato Sódico	ppm (residual)		
Gluten	Sin gluten		
MICROBIOLÓGICAS			RECHAZO
E. Coli	Según límites establecidos en Reglamento 2073/2005 y posteriores modificaciones.		Valores superiores a los marcados en el Reglamento 2073/2005 y sus posteriores modificaciones.
<i>Salmonella</i>			
<i>S. Aureus</i>			
Listeria monocytogenes			
LEGISLACIÓN APLICABLE			
<p>Reglamento CE <b>2073/2005</b> de la comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus modificaciones posteriores.</p> <p>Reglamento CE <b>853/2004</b> del parlamento europeo y del consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal y sus modificaciones posteriores.</p> <p>Reglamento CE <b>852/2004</b> del parlamento europeo y del consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.</p> <p>Reglamento (CE) Nº <b>854/2004</b>, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 por la que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano y sus modificaciones posteriores.</p> <p>Reglamento (UE) Nº <b>1169/2011</b> del parlamento europeo y del consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y sus modificaciones posteriores.</p> <p>Reglamento (CE) Nº <b>41/2009</b> de la Comisión de 20 de enero de 2009 sobre la composición y etiquetado de productos alimenticios apropiados para personas con intolerancia al gluten (Libre de GLUTEN)</p>			

**VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS POR 100 G. DE PRODUCTO**

PRODUCTO	CHORIZO IBÉRICO DE CEBO CULAR
Energía Calculada	469 kcal / 1.943 KJ
Grasa Bruta	40,3 g
Ac. Grasos saturados	15,7 g
Hidratos de carbono por diferencia	2,0 g
Azúcares Totales	0,5 g
Proteína Bruta	24,6 g
Sal	3,88 g

**LOGÍSTICA**

Etiquetado	Etiqueta alrededor de la pieza.
Envase	Envasado al vacío. Presentación en pieza entera, mitad, tercios, o loncheado.
Uso esperado	Corte en finas lonchas, no consumir la tripa.
Identificación de usuarios:	Todo el público en general excepto alérgicos y/o intolerantes a: <b>lactosa, proteína de leche, leche en polvo.</b>
Conservación y Consumo	Conservar en lugar fresco y seco. Consumir preferentemente antes de los 365 días tras su empaquetado. Consumir a temperatura ambiente (20-25°C).
Medio de transporte	Vehículo isoterma o frigorífico.

**ALÉRGENOS**

COMPONENTE ALERGENICO	INGREDIENTE	CONTAMINACIÓN CRUZADA
Gluten o cereales que lo contengan (trigo, cebada, centeno, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	No	No
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No	No
Huevos y productos a base de huevo	No	No
Pescados y productos a base de pescado	No	No
Cacahuets y productos a base de cacahuets	No	No
Soja y productos a base de soja	No	Si
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	Si	No
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces de nogal, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia) y productos derivados	No	No
Apio y productos derivados	No	No
Mostaza y productos derivados	No	No
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No	No
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg ó 10 mg/l expresados como SO <sub>2</sub>	No	No
Altramuces y productos a base de altramuces	No	No
Moluscos y productos a base de moluscos	No	No

**OGM**

Este producto NO es de Origen Genéticamente Modificado (GMO), no siendo necesario un etiquetado específico como tal. Esta información está basada en la documentación suministrada por nuestros proveedores y en el conocimiento de nuestros procesos productivos.