Chorizo Ibérico

DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Marca: Ibéricos Benito
Descripción: Embutido elaborado con carne y grasa de cerdo ibérico, con un grado de picado grueso o fino, sometido a un proceso de salazón. se le añade pimentón como ingrediente caracterizante, aunque se les puede añadir otras especias, condimentos, ingredientes y aditivos. son amasados y embutidos, en tripas naturales de cerdo de 40-60 mm de calibre, y sometidos a un proceso de curado – madurado, acompañado o no de fermentación, y opcionalmente ahumados, lo que les proporciona un aroma y sabor típicos

INGREDIENTES

Magro y grasa de cerdo, sal común, pimentón, **lactosa**, azúcar, proteínas lácteas y de **soja**, dextrina, estabilizante (E-450), antioxidante (E-300), conservadores (E-250-E252), ajo, orégano, potenciador del color (E-120)
Envoltura no comestible.

ALÉRGENOS

GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LÁCTEOS
-	-	-	-	-	**SÍ**	**SÍ**
MOLUSCOS	**FRUTOS SECOS**	**MOSTAZA**	**SÉSAMO**	**SULFITOS**	**ALTRAMUZ**	**APIO**
-	-	-	-	-	-	-

Caracterización según Reglamento CE 2073/2005
Alimento listo para el consumo que no favorece el crecimiento de la Listeria monocytogenes.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO		
ORGANOLÉPTICAS	**Color:** Rojo intenso, con pintas de grasa blancas **Textura.** Homogénea **Aroma:** Intenso **Sabor:** Característico	
FISICO-QUIMICAS:	**PARÁMETROS**	**LÍMITES**
	pH	±5,4
	Actividad de agua	<0,92
MICROBIOLÓGICOS	**Listeria monocytogenes:**	n=5, c=0 (durante su vida útil: m=100ufc/g, M=100ufc/g)
	E.Coli:	≤100 ufc/g
	Staphylococcus aureus:	≤100 ufc/g

VALOR NUTRICIONAL: (por 100 g.)		
Valor energético	452,56 Kcal	1878,91 Kj
Grasas	35,44 g	
Grasas Saturadas	14,19 g	
Hidratos de Carbono	0,87 g	
Azúcares	0,38 g	
Proteínas	32,52 g	
Sal	3,01 g	

TRATAMIENTO APLICADO

Picado, Adición de ingredientes y amasado, Asentamiento en refrigeración, Embutición, Secado y maduración, Almacenamiento, Envasado.

GRUPO DE CONSUMIDORES

Toda la población, a excepción de contraindicaciones médicas.

DESCRIPCIÓN DE ENVASE Y EMBALAJE

Formato de venta:
- Pieza entera/ Pieza entera envasada al vacio
- Media pieza / Media pieza envasada al vacio

Envasado: en bolsas de PA/PE
Embalado: - Cajas de cartón de 6-7 Kg
- Cajas de cartón de 10-13 Kg

MÉTODOS DE CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL

ALMACENAMIENTO:	**Producto**: Mantener en lugar fresco y seco **Producto envasado al vacío**: Mantener en lugar fresco y seco
VIDA ÚTIL:	2 años a partir de la fecha de fabricación

INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR

Listo para el consumo.

ETIQUETADO

ETIQUETADO:	Etiqueta identificativa con denominación, lote, ingredientes y caducidad, número de registro sanitario y Razón social. Conforme al 1169/2011

DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

Mantener la temperatura entre 2 y 7 oC

LEGISLACIÓN APLICABLE

Real Decreto 474/2014, de 13 de junio
Real Decreto 4/2014, de 10 de enero
Reglamento (UE) No 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011
Reglamento (CE) no 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008
Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo
Reglamento (CE) no 2074/ 2005, de la Comisión, de 5 de noviembre de 2005
Reglamento (CE) no 2073/ 2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005
Reglamento (CE) 852/ 2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004
Reglamento (CE) 853/ 2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004
Reglamentos (CE) 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004
Real Decreto 1334/ 1999, de 31 de Julio
Real Decreto 1808/1991, de 13 de diciembre
Reglamento (CE) no 1881/2006 de la Comisión de 19 de diciembre de 2006
Reglamento (CE) no 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003
Reglamento (CE) no 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003

ETIQUETA

Arahal (Sevilla)

ES
40.065024/SE
C.E.