




FICHA TÉCNICA  
**CHORIZO IBÉRICO BELLOTA CULAR**

ED: 4  
02-01-20

	<p><b>Descripción del producto/Características organolépticas</b></p> <p>Chorizo es el producto elaborado con mezcla de carnes picadas o troceadas de cerdo ibérico de bellota y tocino, adicionada de sal y otros condimentos (especialmente pimentón), amasada y embutida en tripa natural, sometido a un proceso de maduración-deseccación, con o sin ahumado, que le asegura una buena estabilidad.</p> <p>El chorizo cular se caracteriza por su coloración roja-anaranjada, olor y sabor característicos, y forma cilíndrica, ya que se embute en tripa natural cular.</p> <p>Tiene un peso por pieza entre 1,000 y 1,500 kg (peso medio 1,300)</p>		
<b>Ingredientes</b>	Magros de cerdo ibérico de bellota, sal, pimentón, ajo, conservante (E-250, E-252), dextrosa.		
<b>Proceso de elaboración</b>	Selección de carnes y reposo (oreo) Troceado-Picado Amasado (junto con resto de ingredientes) Embutido (tripa cular natural de cerdo) Colgado / Secado (secadero temperatura y humedad controladas) Curado / Ahumado (secadero temperatura y humedad ambientes). 4-6 meses. Envasado/Etiquetado/Embalado		
<b>Envasado</b>	<b>Envase y tipo envasado</b> Al vacío – bolsas de plástico de uso alimentario	<b>Presentación comercial</b> Piezas enteras al vacío. Medias piezas al vacío.	<b>Embalaje</b> Cajas de cartón de uso alimentario.
<b>Etiquetado</b>	<b>Tipo y colocación</b> Etiqueta adhesiva colocada en el exterior del envase de vacío.	<b>Información de la etiqueta:</b> Denominación del producto - Ingredientes Número de lote Fecha de consumo preferente (mes/año) Identificación de la empresa y NRS Consejos de conservación Información nutricional	
<b>Condiciones de almacenamiento y transporte</b>	Almacenamiento: conservar en lugar fresco y seco. Transporte: a temperatura ambiente o refrigerado.		
<b>Uso previsto del producto</b>	Retirar el envase de vacío y consumir. El producto no requiere preparación anterior a su consumo, recomendándose que se encuentre a temperatura ambiente para una mejor degustación.		
<b>Duración de vida del producto</b>	24 meses a partir fecha de envasado.		
<b>Información nutricional (valor nutricional en 100 g)</b>	Valor energético.....521 Kcal –2.181 KJ Grasas.....46,99 g ( de las cuales saturadas: 16,04 g) Hidratos de Carbono.....<1 % (de los cuales azúcares: < 1%) Proteínas.....24,08 g Sal.....3,75 g		
<b>Información alérgenos/ Información OGM</b>	Exento de GLUTEN (según Directiva 2009/41/CE) Sin presencia de los alérgenos listados en el Anexo V del Reglamento 1169/2011 Producto no modificado genéticamente, de acuerdo a los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003		
<b>Criterios microbiológicos</b>	Salmonella.....Ausencia en 25 gr - Listeria Monocitogenes.....<100 uf		