PALCARSA 1946	FICHA TÉCNICA	FT- 28 Rev. 9 05/2019
	CHORIZO DE LEÓN EXTRA	

PRODUCTO	CHORIZO DE LEÓN EXTRA

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		
Mezcla de carne picada y panceta de cerdo con otros ingredientes sometido a un proceso de picado, amasado, embutido, curado y envasado.		
CORTE: HOMOGENEO	**LIGAZÓN:** BUENA	**COLOR:** ROJO ANARANJADO
SABOR: CARACTERISTICO	**PRESENTACIÓN:** SARTA	**CATEGORIA:** EXTRA

PESO FRESCO: 760/ 550g	**PESO CURADO:** 450g/ 325g
CONDICIONES CONSERVACION	CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO
VIDA UTIL	180 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ENVASADO
TIPO DE TRANSPORTE/ DISTRIBUCIÓN	REFRIGERADO

PRESENTACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN		
FORMATOS:	PT0053: envase 325 g. PT0054: envase 325 g picante. PT0053: envase 450 g. PT0054: envase 450 g picante. PT1159: bolsa granel PT1160: bolsa granel picante.	**CONSERVACIÓN:** ATMÓSFERA PROTECTORA
ENVASE: MAT. PLÁSTICO	**EMBALAJE:** CAJA CARTON	**USO ESPERADO:** CONSUMO CRUDO
CONSUMIDOR TIPO:	- Distribuidoras. - Grandes superficies. - Tiendas Gourmets. - Catering. - Restauración colectiva. - Producto destinado a la población en general. - Apto para alérgicos y celiacos.	

INGREDIENTES
Carne de cerdo y panceta, pimentón, sal, ajo, orégano. Tripa natural de vacuno.

VALORES NUTRICIONALES (aproximados en 100 grs)	
Parámetro	**Valor**
Grasas	36 gr
Saturados	13 gr
Proteínas	26 gr
Hidratos de carbono	<0,8 gr
Azúcares	<0,8 gr
Valor calórico	1713 kJ/ 413 kcal
Sal	3,1 gr

ETIQUETADO
Nombre y domicilio de la entidad productora.
Número de registro sanitario: 10-01497/LE
Denominación del producto.
Lista de Ingredientes y valores nutricionales.
Peso neto.
Lote/Fecha de consumo preferente: dd/mm/aaaa
Indicaciones adicionales: *Envasado en atmósfera protectora; conservar en lugar fresco y seco; sin gluten; sin lactosa.*

PALCARSA 1946	FICHA TÉCNICA	FT- 28
	CHORIZO DE LEÓN EXTRA	Rev. 9
		05/2019

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	
Parámetros	**Valores normales**
Humedad, máxima	~30%
Aw	0,88-0,9
Proteínas cárnicas s.s.s.	≥30
Grasa (máx) s.s.s	≤57
Relación colágeno/proteína (%)	≤16
Hidratos de carbono (g. glucosa/100g. sss)	≤9
pH	~5.5
Nitritos	<150 ppm
Nitratos	<150 ppm

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Parámetros	**Valores normales**
Escherichia coli (u.f.c/g)	<100
Staphylococcus aureus (u.f.c/g)	<100
Salmonella (25 g)	Ausencia
Listeria monocytogenes (u.f.c/g)	<100

LISTA DE ALERGENOS (contiene/ no contiene)	
Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	**NO**
Crustáceos y productos a base de crustáceos	**NO**
Huevos y productos a base de huevo	**NO**
Pescado y productos a base de pescado	**NO**
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	**NO**
Soja y productos a base de soja	**NO**
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	**NO**
Frutos de cáscara, es decir, almendras (*Amygdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*), nueces (de nogal) (*Juglansregia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pacanas [*Carya illinoiesis* (Wangenh.) K. Koch], castañas de Pará (*Bertholletiaexcelsa*), pistachos (*Pistacia vera*), nueces macadamia y nueces de Australia (*Macadamia ternifolia*), y productos derivados	**NO**
Apio y productos derivados	**NO**
Mostaza y productos derivados	**NO**
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	**NO**
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO2».	**NO**
Altramuces y productos a base de altramuces.	**NO**
Moluscos y productos a base de moluscos.	**NO**
NO CONTIENE OMG´s	

LEGISLACIÓN
Reglamento 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios. **Reglamento 853/2004** 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. **Reglamento 2073/2005** de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticio. **Reglamento 1881/2006** de la Comisión, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios. **RD 474/2014,** de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos. **Reglamento 1169/2011** del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. **REGLAMENTO 1333/2008** de 16 de diciembre de 2008 sobre aditivos alimentarios.

Fdo. Responsable de Calidad y Seguridad Alimentaria