



FICHA TÉCNICA
CHORIZO IBÉRICO SELECCION CULAR

ED: 01
03-02-20

Rev02 31-01-26

	Descripción del producto/Características organolépticas Chorizo es el producto elaborado con mezcla de carnes picadas o troceadas de cerdo ibérico (cebo de campo/cebo) y tocino, adicionada de sal y otros condimentos (especialmente pimentón), amasada y embutida en tripa natural, sometido a un proceso de maduración-desección, con o sin ahumado, que le asegura una buena estabilidad. El chorizo cular se caracteriza por su coloración roja, olor y sabor característicos, y forma cilíndrica, ya que se embute en tripa natural cular. Tiene un peso por pieza entre 1,000 y 1,500 kg (peso medio 1,300)		
Ingredientes	Magros de cerdo ibérico, sal, pimentón, ajo, conservante (E-250, E-252), dextrosa.		
Proceso de elaboración	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		
Envasado	Envase y tipo envasado Al vacío – bolsas de plástico de uso alimentario	Presentación comercial Piezas enteras al vacío. Medias piezas al vacío.	Embalaje Cajas de cartón de uso alimentario.
Etiquetado	Tipo y colocación Etiqueta adhesiva colocada en el exterior del envase de vacío.	Información de la etiqueta: Denominación del producto - Ingredientes Número de lote Fecha de consumo preferente (mes/año) Identificación de la empresa y NRS Consejos de conservación Información nutricional	
Condiciones de almacenamiento y transporte	Almacenamiento: conservar en lugar fresco y seco. Transporte: a temperatura ambiente o refrigerado.		
Uso previsto del producto	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.		
Duración de vida del producto	24 meses a partir fecha de envasado.		
Información nutricional (valor nutricional en 100 g)	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		
Información alérgenos/ Información OGM	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		
Criterios microbiológicos	Salmonella.....Ausencia en 25 gr - Listeria Monocitogenes.....<100 uf		