

CHORIZO IBÉRICO EXTRA

Ficha Técnica



Valores nutricionales en 28g:

Calorías.....	135.8
Ácidos grasos totales.....	12.3g(18.5%)
• Ácidos grasos saturados	4.7g.....(21.2%)
• Ácidos trans.....	0%
Colesterol.....	20.9mg(7.0%)
Sodio.....	465mg(19.4%)
H. de carbono.....	0g(0%)
• Fibra.....	0g(0%)
• Azúcares.....	0g(0%)
Proteína.....	6.3g(12.6%)
Vitamina A y C.....	0%
Calcio	
Hierro	

Chorizo Ibérico Extra

Embutido crudo-curado con características propias (CHORIZO), de color rojizo, a base de carne de cerdo ibérico troceada y picada, adicionada con pimentón y especias.

Ingredientes:

Magro de cerdo ibérico, tocino, sal común, pimentón, orégano, dextrosa, dextrina, antioxidante E-301, corrector de la acidez E-331(iii), azúcar, conservantes E-252 y E-250. Tripa natural de cerdo.

Proceso de elaboración:

1. Escogido.
2. Picado
3. Amasado.
4. Embutido.
5. Curado

Conservación: Estable a Tª ambiente, ≤ 18° C.

Criterios Fisicoquímicos:

- **Orden 07 de febrero de 1980:** Norma de Calidad para Productos cárnicos embutidos crudos-curados
- **Parámetros analizados por Embutidos Fermín:** Cloruros ≈4,2% NaCl
Nitratos ≈27.5mg/Kg (NO₃Na) Nitritos≈1.9mg/Kg (NO₂Na) Actividad de agua≈0.87

Criterios microbiológicos:

♦ **Paquete de higiene reglamento 852/2004 + Recomendaciones del CENAN**

♦ Exigencias FSIS:

- Salmonella : ausencia en 25g
- Listeria: ausencia en 25g o menos de 100 ufc/g
- Recuento de colonias aerobias mesófilas: max 1x10⁶ ufc/g
- Enterobacterias: max: 1x10² ufc/g
- E. coli: max. 1x10³ ufc/g
- St. Aureus: max. 1x10² ufc/g
- Cl. Perfringens: max. 1x10³ ufc/g

Población diana: Comercio mayorista y minorista

Instrucciones de uso: Listo para el consumo

Caducidad: 12 meses

EDITADA

Dpto. Calidad

REVISADA

Dirección