

## PRODUCTO: CHORIZO EXTRA PICANTE

### DESCRIPCIÓN Y COMPOSICIÓN:

Producto cárnico curado a base de carne de cerdo, especias naturales y aditivos autorizados embutido en tripa natural de cerdo (30- 32 mm. Aprox.)

### INGREDIENTES:

Carne magra y panceta de cerdo, pimentón, sal, cayena, dextrosa, especias naturales, estabilizantes (E-451), antioxidante (E-331, E-301), extracto vegetal, potenciador sabor (E-621), conservante (E-252), colorante (E120) y tripa natural.

Curado: 15 días.

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

PARÁMETROS	RESULTADOS MÁX. ADMITIDOS
Actividad del agua a 25°C	< 0,85 Ud AW
Ph	< 6
Rcto. Escherichia coli	< 1.00 X 10 <sup>2</sup> ufc/gr
Inv. Salmonella	Ausencia
Rcto. Staphylococcus coagulasa (+)	< 1.00 X 10 <sup>2</sup> ufc/gr
Rcto. Clostridium Sulf-Red	< 1.00 X 10 <sup>2</sup> ufc/gr
Rcto. Listeria monocytogenes	< 1.00 X 10 <sup>2</sup> ufc/gr

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g.):

Valor Energético:	435 kcal.	
Grasas:	40,20 g.	de las cuales saturadas: 14,86g.
Hidratos de Carbono:	1,30 g.	de los cuales azúcares: 0 g.
Proteínas:	17,8 g.	
Sal:	2,35 g.	

### CADUCIDAD Y CONSERVACIÓN:

- **CADUCIDAD:** 150 días.
- **USO INTENCIONADO:** Consumo directo al tratarse de un producto curado.
- **CARACTERÍSTICAS DE SEGURIDAD:** No contiene alérgenos. Libre de OMG's.
- **CONSERVACIÓN:** Conservar en lugar fresco y seco.
- **PRESENTACIÓN:** En unidades de 250-300 gr a granel y/o al vacío.

ELABORADO POR:

Carmen Naval

DEPARTAMENTO DE CALIDAD

Fecha última actualización: 27 de julio 2020