

PRODUCTO:

CHORIZO EXTRA



DESCRIPCIÓN Y COMPOSICIÓN:

Producto cárnico curado a base de carne de cerdo, especias y aditivos autorizados. Embutido en tripa natural de cerdo calibre 32/34 mm.

INGREDIENTES:

Carne magra y panceta de cerdo (Origen: España), pimentón, sal, azúcares (dextrosa), especias, antioxidante (E-331iii; E-301), estabilizantes (E-451), potenciador del sabor (E-621), extracto de pimentón, conservador (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 ² ufc/gr
Inv. Salmonella	Ausencia
Rcto. Staphylococcus coagulasa (+)	< 1.00 X 10 ² ufc/gr
Rcto. Clostridium Sulf-Red	< 1.00 X 10 ² ufc/gr
Rcto. Listeria monocytogenes	< 1.00 X 10 ² ufc/gr

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g.):

Valor Energético:	1818 KJ	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. Producto envasado abrir una hora antes de su consumo.
- **CARACTERÍSTICAS DE SEGURIDAD:** No contiene alérgenos. Libre de organismos modificados genéticamente (OGM).
- **CONSERVACIÓN:** Conservar en lugar fresco y seco.
- **PRESENTACIÓN:** Unidades al vacío de 0,250 Kg aprox. en plástico de uso alimentario y/o a granel en unidades de 400 gr aprox.

ELABORADO POR:

DEPARTAMENTO DE CALIDAD EMBUTIDOS AVENTIN

Fecha última actualización 10 de mayo de 2024