

PRODUCTO: CHORIZO PASCUA

DESCRIPCIÓN Y COMPOSICIÓN:

Producto cárnico curado a base de carne de cerdo, especias y aditivos autorizados.
Embutido en tripa natural de cordero calibre 22/24 mm.

INGREDIENTES:

Carne magra y panceta de cerdo (Origen: España), pimentón, sal, azúcares (dextrosa), especias, antioxidante (E-331, iii; E-301), estabilizante (E-451), potenciador del sabor (E-621), extracto de pimentón, conservador (E-252; E-262), colorante (E-120), corrector de acidez (E-327) y tripa natural.

Curado: 7 días.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

PARÁMETROS	RESULTADOS MÁX. ADMITIDOS
Actividad del agua a 25°C	< 0,85 Ud AW
Ph	< 6,9
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:	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 alergenicos. Libre de organismos modificados genéticamente (OMG).
- **CONSERVACIÓN:** Conservar en lugar fresco y seco.
- **PRESENTACIÓN:** En unidades de 100gr y 300gr a granel y/o al vacío.



Elaboración y comercialización de
embutidos y productos cárnicos

Embutidos Aventín S.A.

C/ Baltasar Gracián, 27
22430 Graus (Huesca)

974 540 743

info@aventin.es

www.aventin.es

FICHA TÉCNICA



ELABORADO POR:

DEPARTAMENTO DE CALIDAD

Fecha última actualización: 10 de mayo de 2022