



EMBUTIDOS ISMAEL S.L

C/ MEDIO N° 1
 26587 MURO DE AGUAS (LA RIOJA)
 TEL: 941-398129 FAX: 941-398133
embutidosismael@embutidosismael.com

FICHA TÉCNICA CHORIZO EXTRA

Rev.07 – 17/01/2018.

INGREDIENTES

Carne y panceta de cerdo, pimentón, sal, ajo, tripa natural comestible.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Olor: Característico del proceso de carnes maduradas.
 Sabor: Intenso y sabroso.
 Color: Rojo intenso punteado en blanco rojizo.
 Textura: Adecuada.
 Granulometría: Normal.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

| PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS | | |
|----------------------------------|----------|----------|
| E.COLI .β GLUCURONIDASA POSITIVO | UFC/G | <100 |
| SALMONELLA | P-A /25G | AUSENCIA |
| BACTERIAS SULFITO- REDUCTORAS | UFC /G | <100 |
| ESTAFILOCOCOS COAGULASA POSITIVO | UFC /G | <100 |
| LISTERIA MONOCYTOGENES | UFC/G | <100 |

Reglamento (CE) N o 2073/2005 y 1441/2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

| PARAMETROS FÍSICO-QUÍMICOS | | |
|----------------------------|-------------------|--------|
| PROTEÍNA | % M.S. | ≥ 30,0 |
| GRASA | % M.S. | ≤ 57,0 |
| RELACIÓN COLÁGENO PROTEÍNA | % M.S. | ≤ 16.0 |
| HIDRATOS DE C.TOTALES | % GLUCOSA M.S. | ≤ 9,0 |
| PROTEINAS AÑADIDAS | % M.S. | ≤ 1 |

Reglamento CE n° 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

Real Decreto 474/2014, de 13 de junio por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.





EMBUTIDOS ISMAEL S.L

C/ MEDIO Nº 1
 26587 MURO DE AGUAS (LA RIOJA)
 TEL: 941-398129 FAX: 941-398133
embutidosismael@embutidosismael.com

FICHA TÉCNICA CHORIZO EXTRA

Rev.07 – 17/01/2018.

ALÉRGENOS

| PRODUCTOS POTENCIALES DE CAUSAR ALERGIAS | PRESENCIA SI/NO | PRODUCTOS POTENCIALES DE CAUSAR ALERGIAS | PRESENCIA SI/NO |
|--|-----------------|--|-----------------|
| Gluten, procedente de cereales. | No | Soja y productos derivados | No |
| Crustáceos y productos derivados. | No | Frutos secos y productos derivados. | No |
| Moluscos y productos derivados | No | Altramuz y productos derivados | No |
| Huevos y productos derivados. | No | Apio y productos derivados. | No |
| Pescado y productos derivados. | No | Mostaza y productos derivados. | No |
| Cacahuets y productos derivados | No | Semillas de sésamo y productos derivados. | No |
| Leche y productos lácteos incluida la lactosa. | No | Sulfitos en concentraciones iguales o superiores a 10 mg/Kg de SO ₂ | No |

Producto **SIN gluten, SIN aditivos.**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL DATOS REFERIDOS A 100 G. DE PRODUCTO | |
|--|-------------|
| Determinaciones realizadas | Resultados |
| Valor Energético | 1.917,4 KJ. |
| Valor Energético | 462,7 Kcal. |
| Grasas | 39,3 g. |
| de las cuales saturadas | 15,4 g. |
| Hidratos de Carbono | 0,8 g. |
| de los cuales Azúcares | 0,6 g. |
| Fibra Alimentaria | 0,2 g. |
| Proteínas | 26,2 g. |
| Sal | 3,1 g. |

TRATAMIENTO

En la elaboración del chorizo, la materia prima refrigerada se recepciona y almacena a una temperatura de 0 a 5° C hasta su posterior procesado.

Posteriormente, se procesa mediante picadora industrial y amasadora, mientras se va mezclando con ajo, pimentón y sal, adicionados manualmente.

La mezcla resultante debe madurar en refrigerado a una temperatura de entre 0° y 5°, tras lo cual se embute en tripa natural comestible.

El chorizo embutido se somete a secado y maduración controlando la temperatura (5° a 12°) y la humedad relativa (55 - 85 %).

Tras este período, se lava con agua y nuevamente se deja secar controlando temperatura (10° a 12°) y humedad relativa (60 - 75%).

Una vez se ha curado correctamente, en el caso del chorizo formato sarta, se envasa en bolsas en atmósfera protectora.





EMBUTIDOS ISMAEL S.L

C/ MEDIO Nº 1
26587 MURO DE AGUAS (LA RIOJA)
TEL: 941-398129 FAX: 941-398133
embutidosismael@embutidosismael.com

FICHA TÉCNICA CHORIZO EXTRA

Rev.07 – 17/01/2018.

SEGURIDAD ALIMENTARIA

Este producto no contiene, ni proviene de un organismo genéticamente modificado (OMG) y no existe contaminación accidental de OMG. Tampoco ha sido sometido a ningún proceso de irradiación.

La descripción, y el procesado del producto hasta su expedición ha sido acorde a la normativa vigente en materia de seguridad Alimentaria.

CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Consumir preferentemente antes de 6 meses.

Conservar en lugar fresco y seco, preservar de la luz solar.

USO PREVISTO

Se recomienda abrir media hora antes de su consumo.

FORMATOS O PRESENTACIONES

El chorizo extra se comercializa en los siguientes formatos:

CHORIZO EXTRA EN SARTA¹

ENVASE Y EMBALAJE

| | FORMATOS ² | | |
|--------------------------------|-----------------------|-------------------|----------------------------------|
| | Individual | | Pack |
| CAJA | 250 g. | 300 g. | 3 kg |
| Grande 22 x 27 x 37 | 30 unds. 7,5 kg. | 30 unds. 9 kg. | 3 bolsas (30 pzs.) 9 a 10 kg. |
| Pequeña 18 x 21 x 37 | 20 unds. 5,0 kg. | 20 unds. 6 kg. | 2 bolsas (20 pzs.) 6 a 7 kg. |

PALETIZACIÓN

Palets europeos de 80 x 120 cm:

- Máximo 50 cajas grandes (500 kg).
- Máximo 100 cajas pequeñas (500 kg).

¹ Pesos aproximados.

² Material envase desde fuera hacia dentro: PET-Glue-LDPE-Adh-EVOH-Adh-LDPE. Producto envasado en atmósfera modificada.

