



## EMBUTIDOS ISMAEL S.L

C/ MEDIO N° 1  
 26587 MURO DE AGUAS (LA RIOJA)  
 TEL: 941-398129 FAX: 941-398133  
[embutidosismael@embutidosismael.com](mailto: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 N° 1  
 26587 MURO DE AGUAS (LA RIOJA)  
 TEL: 941-398129 FAX: 941-398133  
[embutidosismael@embutidosismael.com](mailto: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 <sub>2</sub>	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](mailto: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 SARTA<sup>1</sup>

#### ENVASE Y EMBALAJE

	FORMATOS <sup>2</sup>		
	Individual		Pack
CAJA	250 g.	300 g.	3 kg
<b>Grande</b> 22 x 27 x 37	30 unds. 7,5 kg.	30 unds. 9 kg.	3 bolsas (30 pzs.) 9 a 10 kg.
<b>Pequeña</b> 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).

<sup>1</sup> Pesos aproximados.

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

