

<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO</b>	Código	FT 97
	Revisión	.04
	Fecha	jun-24

Denominación del producto:		<b>CHORIZO (CULAR / VELA / VELÓN / LONGANIZA / MORCÓN)</b>					
Descripción		Mezcla de carne y grasa de cerdo, picada o troceada, sometida a un proceso de salazón. Se le añade como ingrediente caracterizante el "pimentón". Se le adiciona, además: sal, otras especias, condimentos, ingredientes y aditivos. Después, se realiza el amasado y embutido en tripas naturales o envolturas artificiales. Por último, es sometido a un proceso de curado-maduración, que le asegura una buena estabilidad, lo que le proporciona un aroma y sabor característicos.					
Ingredientes		Carne de cerdo, sal, ajo, pimentón (dulce o picante), orégano, dextrina, azúcar, proteína de la carne (cerdo), dextrosa, conservadores: E-250, * Los ingredientes susceptibles de causar alergias o intolerancias según el anexo II del R (UE) nº 1169/2011- aparecen subrayadas y en negrita.					
Tratamientos aplicados		Picado, salazón/adobado, amasado, embutido, curado/maduración, envasado a vacío (opcional)					
Presentación comercial (En función del tipo y diámetro de tripa)		Formato	Vida útil **	Tripa	Identificación	Etiquetado	
Chorizo	Cular	Pieza	Envasado a vacío	12 meses *	Natural	N.A.	N.A.
			Sin envasar	***	Natural	N.A.	N.A.
Chorizo	Vela / Velón	Pieza	Envasado a vacío	12 meses *	Colágeno	N.A.	N.A.
			Sin envasar	***	Colágeno	N.A.	N.A.
Chorizo	Longaniza (dulce o picante)	Pieza	Envasado a vacío	12 meses *	Natural	N.A.	N.A.
					Colágeno	N.A.	N.A.
			Sin envasar	***	Colágeno	N.A.	N.A.
Chorizo	Morcón	Pieza	Envasado al vacío	12 meses *	Fibra Vegetal	N.A.	N.A.
			Sin envasar	***	Fibra Vegetal	N.A.	N.A.
* A partir del día de envasado. ** Fecha de consumo preferente, *** Expedido sin finalizar el proceso de curación, a establecer por el cliente							
Envasado y empaquetado		Envasado	Envasado a vacío a petición del cliente- bolsa neutra y trasparente				
		Empaquetado	Expedido a granel con o sin envasar (box de cartón, box de plástico o perchas)				
Identificación y etiquetado		Identificación	No lleva identificación individual				
		Etiquetado	Se comercializa a granel sin etiquetar				
Condiciones de conservación y transporte		Conservación	Productos sin envasar: Conservar en lugar fresco, seco y alejado de olores				
			Productos envasados a vacío: Conservar en refrigeración y alejado de olores				
		Una vez abierto se recomienda "Conservar en lugar fresco, seco y alejado de olores"					
		Transporte	Productos sin envasar: No precisa transporte a Tª regulada				
			Productos envasados a vacío: Condiciones de refrigeración o isoterma en distancias cortas				
Condiciones de utilización		Puede ser consumido directamente no precisa cocinado ni manipulación.					
		Productos envasados, se recomienda abrir el envase 1 hora antes de su consumo.					
		<b>Retirar la tripa antes del consumo. Se recomienda consumir a temperatura ambiente. Precaución con</b> Una vez abierto "Conservar en lugar fresco, seco" o en refrigeración, según gusto y alejado de olores					
Consumidores previstos		Población en general, excepto los consumidores alérgicos o intolerantes a cualquiera de los ingredientes (Ver apartado "Ingredientes").					
Destino (Cliente)		Otras almacenistas e industrias de alimentación (industrias cárnicas) propietarias del producto					
Uso accidental		No se han descrito usos no intencionados del producto. Precaución con las cuerdas y grapas de atado					

Características físico-químicas	aw	≤ 0,92
	pH	5,5-6

<b>Alérgenos</b>	<b>SIN ALÉRGENOS, SIN GLUTEN Y SIN LACTOSA</b>
------------------	--

Información nutricional *	GRASAS	23,1 g
	AC. GRASOS SATURADOS TOTALES	9,6 g
	HIDRATOS DE CARBONO	1,9 g
	AZÚCARES	0,7 g
	PROTEÍNAS	27 g
	VALOR ENERGÉTICO	1346 Kj / 323 Kcal
	SAL	2,65 g

\* Datos orientativos- Valores bibliográficos base de datos www.bedca.net. \*\*Valores medios por 100 g de producto

Legislación aplicable	Higiene	Reglamento (CE) nº 852/2004 y Reglamento (CE) nº 178/2002 y modificaciones
	Aditivos	Reglamento (CE) nº 1333/2008 y sus modificaciones
	Microbiología y contaminantes	Rgto (CE) 2073/2005 y Rgto (CE) 1881/2006 y sus modificaciones
	Otros	R.D. 474/2014 y R.D. 04/2014
	Etiquetado	Reglamento (CE) nº 1169/2011 y sus modificaciones
Documentación	Albarán de expedición (Donde se indica fecha, destino, lote, cantidad expedida)	
	Piezas amparadas bajo R.D. 04/2014- Registro de trazabilidad	

Fdo. Lourdes Sánchez  
Gerente de TOBERAL

