

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Rev. 3 Página 1 de 3
	<b>CHORIZO IBÉRICO</b>	

# CHORIZO IBÉRICO

## - REVISAN -

**Realizado:**

  
  
  
  

**Dir. de Calidad y Seg. Alimentaria**  
**Fecha: 17 de Mayo de 2022**

**Revisado y aprobado:**



**REVISAN, S.L.**  
C.I.F. : B-37224557  
Apdo. Correos Nº 18  
Pol. Agroalimentario-Sierra Herrerros, 9  
Tel. : 923 58 08 78 - Fax: 923 58 08 94  
37770 GUIJUELO (Salamanca)  
www.revisan.com

**Dirección**  
**Fecha: 17 de Mayo de 2022**

<h1>FICHA TÉCNICA</h1>	Rev. 3 Página 2 de 3
<h2>CHORIZO IBÉRICO</h2>	

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- **CLASIFICACIÓN:**
  - Según Rgto. 8.5.3: **Producto cárnico.**
  - Según R.D. 474/2014: **No tratados por el calor. Derivados cárnicos curado-madurados.**
  - Según Rgto. nº 2073/2005: **No favorecedor del crecimiento de listeria.**
  - Categoría: **Ibérico.**
- **Nombre comercial Industria: CHORIZO IBÉRICO - REVISAN.**
- **Definición: Mezcla de carnes picadas, procedentes todas ellas exclusivamente del cerdo ibérico, adicionadas de sal, pimentón y otras especias, condimentos y aditivos autorizados, amasada y embutida en tripa natural (cular) que ha sufrido un proceso de maduración-desección, que se caracteriza por su coloración roja y por su olor y sabor característicos.**
- **Tiempo de curación aproximado: 90 días.**
- **Ingredientes: Carne y grasa de cerdo ibérico, dextrina, sal, dextrosa, antioxidante (E-316), conservadores (E-250, E-252), pimentón y especias. SIN GLUTEN, SIN SOJA, SIN LACTOSA. Tripa natural de cerdo.**

### CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO Y CONSUMO

- **Conservación: Mantener en lugar fresco y seco.**
  - **Consumo: Se aconseja sacar el producto de la bolsa unas horas antes de su consumo y mantener a temperatura ambiente. En caso de pérdida del vacío, retirar del envase y volverá a su aspecto natural.**
  - **Vida Útil: La fecha de consumo preferente es de 22 meses desde que finaliza su curación.**
- No contiene organismos modificados genéticamente (OMG). Uso alimentario.  
*El producto es apto para el consumo de todos los grupos de consumidores, incluidos niños y ancianos, excepto para aquellas personas a las que su religión no les permite comer carne de cerdo.*

### CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

#### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- **Color: Encarnado, veteadado.**
- **Aspecto externo: Típico, con restos de moho, consistente, alargado, tripa bien adherida en toda la superficie.**
- **Aspecto al corte: Consistente, veteadado, ligado.**
- **Textura: Compacta y homogénea.**
- **Olor: Típico, agradable, a embutido curado.**

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (Criterios de Seguridad Alimentaria):

- **Salmonella (ufc /25g.): ausencia.**
- **Listeria (ufc /g): <100.**

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

- **Actividad de agua ( $a_w$ ):  $\leq 0,92$**
- **Grasa:  $\leq 70$  g/100 g s.s.s.**
- **Hidratos de Carbono:  $\leq 10$  g glucosa/100 g s.s.s.**
- **Proteína total:  $\geq 22$  g/100 g s.s.s.**
- **Relación colágeno/proteína:  $\leq 30\%$**
- **Proteínas añadidas:  $\leq 3$  g/100 g**
- **Nitrato sódico / potásico:  $< 150$  ppm al final de la curación.**
- **Nitrito sódico / potásico:  $< 150$  ppm al final de la curación.**

#### VALORES NUTRICIONALES POR 100g DE PRODUCTO:

Valor energético (KJ/Kcal): **1883 / 454.**

Grasas (g): **36,47.**

De las cuales:

- Ácidos grasos saturados (g): **13,6.**

Hidratos de carbono (g): **3,48.**

De los cuales:

- Azúcares (g): **<1.**

Proteínas (g): **27,90.**

Sal (g): **4,5.**

# FICHA TÉCNICA

Rev. 3  
Página 3 de 3

## CHORIZO IBÉRICO

### LEGISLACIÓN:

- (1) R.D.: 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.
- (2) R.D.: 142/2002, de 1 de febrero, por la que se aprueba la Lista Positiva de Aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización. (BOE Nº 7, 22 de marzo de 1997), y posteriores modificaciones.
- (3) R. D. 1334/1999, de 31 de Julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, y posteriores modificaciones.
- (4) Reglamento (CE) Nº 2073/2005 de la Comisión de 15 de Noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios; y posteriores modificaciones.

### ETIQUETADO Y PRESENTACIÓN

- **Etiquetado<sup>1</sup>:** Según lo establecido en la legislación vigente.
- **Presentación:** Entero o en mitades, envasado al vacío. En cajas (varias presentaciones comerciales, consultar).
- **Dimensiones:**  
Largo Aprox.: 65 cm.  
Calibre Aprox.: 55 a 65 mm.

### TRANSPORTE

El transporte se realiza en vehículos isoterms, previamente inspeccionadas sus condiciones óptimas de limpieza.

### ANEXO <sup>(1)</sup>

