

CHORIZO VELA IBÉRICO (250 g.) - REVISAN -

Realizado:



Dir. de Calidad y Seg. Alimentaria
Fecha: 21 de Octubre de 2024

Revisado y aprobado:



Dir. de Calidad y Seg. Alimentaria
Fecha: 21 de Octubre de 2024

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 VELA IBERICO - REVISAN.**

• **Definición: Embutido crudo, encarnado, curado, elaborado con carne de cerdo ibérico, adicionado de sal, pimentón y otras especias, condimentos y aditivos autorizados, amasada y embutida en tripa fibrán que ha sufrido un proceso de maduración-deseccación, que se caracteriza por su coloración roja y por su olor y sabor característicos.**

• **Tiempo de curación aproximado: 45 días**

• **Ingredientes: Carne y grasa de cerdo ibérico, sal, pimentón, dextrina, dextrosa, antioxidante (E-316), conservadores (E-250, E-252) y especias. SIN GLUTEN, SIN SOJA, SIN LACTOSA. Envoltura artificial (retirar antes de consumir).**

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

- **Actividad de agua (a_w): $\leq 0,92$**
- **Grasa: ≤ 70 g/100 g s.s.s.**
- **Hidratos de Carbono: ≤ 10 g glucosa/100 g s.s.s.**
- **Proteína total: ≥ 22 g/100 g s.s.s.**
- **Relación colágeno/proteína: $\leq 30\%$**
- **Proteínas añadidas: ≤ 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): 1670 / 403.

Grasas (g): 32,5.

De las cuales:

- **Saturadas (g): 12,8.**

Hidratos de carbono (g): 4,2.

De los cuales:

- **Azúcares (g): <1.**

Proteínas (g): 23,3.

Sal (g): 3,65.

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

- **Etiquetado¹:** Según lo establecido en la legislación vigente.
- **Presentación:** Entero, envasado al vacío. En cajas (varias presentaciones comerciales, consultar).
- **Dimensiones:**
Largo Aprox.: 30 a 40 cm.
Calibre Aprox.: 36 mm.

TRANSPORTE

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

ANEXO ⁽¹⁾

