



NOMBRE DEL PRODUCTO	CHORIZO RISTRA PRIMERA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto cárnico crudo-curado
INGREDIENTES	Panceta de cerdo (Origen de la carne: ESPAÑA)
	Magro de cerdo (Origen de la carne: ESPAÑA)
	Dextrina
	Dextrosa
	Proteína de cerdo
	Sal
	Pimentón
	Fécula de patata
	Colorantes (E-120 y E-100)
	Antiapelmazante (E-551)
	Especias
	Lactosa
	Leche desnatada
	Citratato Trisódico (E-331iii)
	Polifosfatos sódicos (E-450 y E-451)
	Azúcar
	Ascorbato Sódico (E-301)
	Nitrato potásico (E-252)
	Ajo en polvo
	Nitrito sódico (E-250 (0.8%))
Oleoresina de pimentón	
Aceite de girasol	
PROCESO DE ELABORACIÓN	Recepción Preparación (*) Mezclado (*) Embutición (*) (*) Tª del obrador (12°C)+/-(3°C) Secado (tª 9°C-10°C y humedad de 49%-51%) Venta
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Consérvese entre 0°C-5°C
TRANSPORTE	En vehículos en estado higiénico satisfactorio. Se debe respetar la estiba y el orden en el interior del vehículo. Requiere transporte a temperatura controlada.
CADUCIDAD/ CONSUMO PREFERENTE	Consumir preferentemente antes de 60 días desde fecha de fabricación
ALÉRGENOS	Este producto contiene lactosa y leche. Ausencia de gluten.
RAZÓN SOCIAL	EMBUTIDOSDECIEZA, S.L



NºRGSEAA	103347/MU
C.I.F.	B-73706012
DOMICILIO INDUSTRIAL	C/ Cañada de la Horta, nº 67 30530 Cieza, Murcia
CONTROL DE CALIDAD DEL PRODUCTO	Empresa con sistema APPCC implantado, sistema preventivo para garantizar la inocuidad de los alimentos
TIPO DE TRIPA	Tripa natural de cerdo. Comestible

USO PREVISTO	Producto para ser consumido directamente sin necesidad de ser cocinado. Destinado a todo tipo de consumidor, excepto personas sensibles a los alérgenos leche y lactosa.
PESO APROXIMADO	700 gramos/unidad. Venta previo fraccionamiento.
LOTEADO	Cada principio de año empezamos con cada producto con el lote nº 1 y así sucesivamente.
DECLARACIÓN DE OGM	No contiene.

NOMBRE DEL PRODUCTO	CHORIZO RISTRA PRIMERA (Producto cárnico crudo-curado)	
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS Reglamento CE 2073/2005 modificado por el Reglamento CE 1441/2007 (**)	MICROORGANISMO	NIVEL MÁXIMO
	Salmonella	No detectado/25g
	Listeria m. (***)	No detectado/25g

(**) El R.D.1904/1993 define como productos cárnicos los productos elaborados a partir de carne mediante un tratamiento que permita comprobar la desaparición de las características de la carne fresca en la parte central de la superficie de corte. Salmonella: de aplicación en la fase de producto comercializado durante su vida útil.

(***) De aplicación sólo si pueden favorecer el crecimiento de Listeria m. y en la fase anterior a la que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido. Considerar que no puede favorecer el crecimiento los alimentos con $a_w \leq 0,92$. (Tener en cuenta que los embutidos crudos curados (salchichón, chorizo) se encuentran en un rango de pH 4,3/5,7 y A_w aprox



0.87). Ver informe de categorización del producto cárnico. En nuestro caso no se analiza dicho parámetro.

NOMBRE DEL PRODUCTO		CHORIZO RISTRA PRIMERA (Producto cárnico crudo-curado)	
ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS	PARÁMETRO	VALOR	
	Humedad	47.1g/100g producto	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR CADA 100G DE PRODUCTO (Resultados por laboratorio acreditado)	VALOR ENERGÉTICO	1443Kj/348Kcal	
	GRASAS	30g	
	- De las cuales ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	12.03g	
	HIDRATOS DE CARBONO	2.8g	
	- De los cuales AZÚCARES	1.64g	
	PROTEÍNAS	16.8g	
	SAL	2.63g	

TIPO DE ESTABLECIMIENTO	Venta directa al consumidor final. Venta a terceros.
ETIQUETADO	ETIQUETADO SEGÚN REGLAMENTO (UE) No 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor