



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
	<b>Lactosa</b>
	<b>Leche</b> 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 (*) (*) T <sup>a</sup> del obrador (12°C)+/-(3°C) Secado (T <sup>a</sup> 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



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

<b>USO PREVISTO</b>	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.
<b>PESO APROXIMADO</b>	700 gramos/unidad. Venta previo fraccionamiento.
<b>LOTEADO</b>	Cada principio de año empezamos con cada producto con el lote nº 1 y así sucesivamente.
<b>DECLARACIÓN DE OGM</b>	No contiene.

<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	<b>CHORIZO RISTRA PRIMERA (Producto cárnico crudo-curado)</b>	
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b> Reglamento CE 2073/2005 modificado por el Reglamento CE 1441/2007 (**)	<b>MICROORGANISMO</b>	<b>NIVEL MÁXIMO</b>
	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