



## FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

Revisión: 5  
Fecha: 02/01/2019  
Código: PC3.12  
Copia Controlada

### PRODUIT: CHORIZO IBÉRIQUE BELLOTA

**INGREDIENTS:** Viande de porc ibérique bellota (95%)\*, sel, paprika, ail, dextrose, LACTOSA, dextrine, PROTEINE DE LAIT, LAIT EN POUDRE, sucre, correcteur d'acidité (E-331iii) (0,3%), émulsifiants (E-452, E-450, E451) (0,3%), conservateurs (E-250) (0,2%) y antioxydant (E-301) (0,1%). \* 135 g de viande de porc ont été utilisés pour élaborer 100 g de produit fini. Embossé boyau naturel de porc. Pays de naissance : Espagne. Pays d'élevage : Espagne. Abattoire: Espagne.

**DESCRIPTION DE PRODUIT:** Produit cru-maturé et fabriqué à partir d'ingrédients naturels de haute qualité, mûrés dans des séchoirs naturels. Produit soumis à dessiccation.

#### PRESENTATION

Code : 84  
Poids : 1,0 Kg. Environ.  
Dimensions : variable  
Colis : 5 unités.  
Poids net colis : 6 Kg. Environ  
Type emballage : sous vide  
Type film : plastique alimentaire  
Point Vert: Eco-Embes N:00292  
Produit NE contient PAS OMG (RD 1829/2003)  
Produit n'ayant pas subi de ionisation (199/2/CE)

#### CARACTÉRISTIQUES ORGANOLÉPTIQUES

Boyau : naturel  
Calibre : 60 mm  
Couleur : Rouge tenue  
Goût : Aromatique  
Arôme : Intense  
Palais : Juteux  
Coupe : Grosse  
Maturité: 120 jours

#### FORMULE QUANTITATIVE:

Viande de porc ibérique de bellota 95%  
Autres ingrédients et additifs autorisés 5%

ES  
10.02001/LO  
CE

#### INFORMATION NUTRITIONNELLE

Valeurs moyennes approchées par 100g

Valeur Énergétique	469Kcal/1961Kj	* (1) % VD	23,45 %
Protéines	27,5 g		55,0 %
Glucides	0,9 g		0,34 %
Dont sucres	0,02 g		0,02 %
Graisses	39,5 g		56,4 %
Dont acides gras saturés	15,7 g		78,5 %
Fibre alimentaire	0 g		0 %
Sel	3,47 g		57,8 %

\* (1) % VD: Les valeurs quotidiens sont basés sur un régime de 2000 Kcal/8400 kJ

#### CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Catégorie Extra, RD 474/2014, RD 142/2002

- pH finale: < 4,98. Aw: < 0,920
- Humidité : Max 45%
- Protéine\*: Min 22%.
- Graisses \*: Max. 65%
- Hydrates de Carbone Totales \*: Máx 5%
- Hydroxyproline \*: Max : 0,6%
- Relation collagène/protéines : ≤25
- Nitrates : < 120ppm. - Nitrites : < 120ppm

\* Exprimée en matière sèche.

#### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Norme 2073/2005 CE

- Escherichia Coli: <100 ufc/g
- Staphylococcus Aureus: <100 ufc/g
- Présence de Salmonella Shigella: Absence/25 g
- Clostridium Sulphites Réducteurs: < 100 ufc/g
- Listeria Monocytogenes : < 100ufc jusqu'à la fin de la durée de vie du produit

#### PALETTISATION

Palette Europe: 120 x 80 x 14 cm - Dimensions colis: 735 x 155 x 145 mm (colis: n° 6) - Colisage: 56 (7 colis par couche / 8 couches par palette)

CODIFICATION	PAYS	IDENT. ENTREPRISE	CODE DE PRODUIT	DIG. CONTROLE
COD. PIECE	84	22003	00084	9
COD. BOITE	84	22003	00084	9
COND. TEMPERATURE		A CONSERVER DANS UN ENDROIT FRAIS ET SEC		
TRANSPORT: (T <sup>a</sup> recommandé)	Max: 14°C	Min: 2°C	Ideal: 8°C	
STOCKAGE: (T <sup>a</sup> recommandée)	Max: 14°C	Min: 2°C	Ideal: 8°C	
POINT DE VENTE: (T <sup>a</sup> recom.)	Max: 14°C	Min: 2°C	Ideal: 8°C	

**DLC: 180 jours**

**INSTRUCTIONS DE CONSOMMATION :** Ouvrir l'emballage et le laisser à température ambiante pendant 10-15 minutes avant consommation, pour son aération.

**DÉCLARATION ALLERGÈNES:** Contient allergènes dérivés du lait. Ne contient pas gluten et ne contient pas d'allergènes, selon l'Annexe V, RD 1245/2008.

**UTILISATION PRÉVUE ET POPULATION DESTINÉE :** Tous les consommateurs en général sauf allergiques à certains de ses ingrédients et les femmes en période de grossesse et de maternité.

**DISTRIBUTION:** Transport réfrigéré

ELABORADO POR: DPTO. CALIDAD

FECHA DE LA ÚLTIMA REVISIÓN: 2017