



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%), emulsifiants (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, mûtrés dans des séchoirs naturels. Produit soumis à dessication.

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
Protéines-----	27,5 g
Glucides -----	0,9 g
Dont sucres -----	0,02 g
Graisses-----	39,5 g
Dont acides gras saturés -----	15,7 g
Fibre alimentaire -----	0 g
Sel-----	3,47 g

VALEURS QUOTIDIENS

*(1) % VD	23,45 %
	55,0 %
	0,34 %
	0,02 %
	56,4 %
	78,5 %
	0 %
	57,8 %

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUE

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

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

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 ^a recommandé)		Max: 14°C	Min: 2°C	Ideal: 8°C
STOCKAGE: (T ^a recommandée)		Max: 14°C	Min: 2°C	Ideal: 8°C
POINT DE VENTE: (T ^a 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