

SEÑORIO EXTREMEÑO S.A. Pol. Ind. VE-7 Parcelas 5-6-7 Ctra. Cumbres Mayores Fuentes de León (Badajoz)	FICHA TECNICA DE PRODUCTO	Revisión	01
		Fecha	02.03.2022
		NºRGSEAA 10.20768/BA	

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO		PRUEBA CHORIZO DE CERDO						
MARCA COMERCIAL		SEÑORIO EXTREMEÑO						
CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO		Derivado cárnico curado-madurado.						
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		Mezcla de carne y grasa de cerdo, picada o troceada, sometida a un proceso de curación. Se le añade como elemento caracterizante el “pimentón”, se le adicionada además sal, otras especias, condimentos, ingredientes y aditivos Después se realiza el amasado y embutido en tripa natural, por ultimo es sometido a un proceso de curado-maduración que le asegura una buena estabilidad, lo que le proporciona un aroma y sabor característicos. Curación mínima 7 días						
INGREDIENTES		Carne y grasa cerdo ibérico, ajo, sal, pimentón (dulce), dextrina, dextrosa, proteína de cerdo, jarabe de glucosa, colorante (E-120).						
* Los ingredientes susceptibles de causar alergias o intolerancias según el anexo II del Reg. (UE) nº 1169/2011- aparecen subrayadas y en negrita.								
TRATAMIENTOS APLICADOS		Adobado, embutido, envasado a vacío.						
PRESENTACIÓN COMERCIAL	FORMATO	VIDA ÚTIL	TRIPA	PESO	ETIQUETADO			
PIEZA ENTERA	Envasado al vacío.	2 meses **		3 KG	Etiqueta plastificada en cuerda/bolsa de vacío.			
	Sin envasar							
* A partir de la fecha de curación. **A partir de la Fecha de envasado.								
ENVASADO Y EMPAQUETADO	Envasado	Envasado al vacío en bolsa de de uso alimentario.						
	Empaquetado	Caja de cartón de varias unidades.						
IDENTIFICACIÓN Y ETIQUETADO	Identificación envase primario	La etiqueta de cada pieza consiste de papel plastificado con los datos: denominación del producto, domicilio social de la empresa, ingredientes de mayor a menor, logotipo de la marca, marca de identificación, fecha de consumo, número de lote, número de registro.						
	Identificación envase secundario	La etiqueta en cada caja consiste de papel plastificado con los datos: denominación del producto, domicilio social de la empresa, ingredientes de mayor a menor, logotipo de la marca, marca de identificación, fecha de consumo, número de lote, número de registro.						
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE	Conservación	Conservar en refrigeración (0° Y 5°c).						
	Transporte	En vehículos isotermos refrigerados autorizados.						
CONDICIONES DE UTILIZACIÓN	Apto para toda la población. Consumo directo. No requiere preparación culinaria ni tratamiento térmico. Una vez abierto conservar en refrigeración.							
CONSUMIDORES PREVISTOS	Población en general, excepto los consumidores alérgicos o intolerantes a cualquiera de los ingredientes.							
DESTINO (CLIENTE)	Consumidor final, industrias de alimentación (industrias cárnicas), distribuidores intermedios.							
USO ACCIDENTAL	No se han descrito usos no intencionados del producto.							
Posible mal uso del consumidor								
INFORMACIÓN NUTRICIONAL *	VALOR ENERGÉTICO	GRASAS TOTALES	HIDRATOS DE CARBONO	PROTEÍNAS	SAL	CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	
	2109 KJ /516Kcal	47,4g	0,63g	20,2g	1,85g	Aw= ≤0,92	Listeria	≤100 ufc/gr
							Salmonella	Ausencia 25 gr
* Valores medios por 100 g de producto		De los cuales ácidos grasos saturados: 18,60g	De los cuales azúcares: 0,63g			Producto listo para el consumo que no favorece el crecimiento de Listeria monocytogenes		
						Anexo I R.D. 474/2014 (g/100g s.s.s.) Grasa≤65; Hidratos de carbono≤5;Proteína total ≥22; Relación colágeno /proteína ≤25		
LEGISLACIÓN APLICABLE	HIGIENE	Reglamento (CE) nº 852/2004 y Reglamento (CE) nº 178/2002 y modificaciones						
	ADITIVOS	Reglamento (CE) nº 1333/2008 y sus modificaciones						
	MICROBIOLOGÍA	Rgto (CE) 2073/2005 y Rgto (CE) 1881/2006 y sus modificaciones						
	OTROS	R.D. 474/2014						
	ETIQUETADO	Reglamento (CE) nº 1169/2011						
ALBARÁN	Albarán de expedición (Donde se indica fecha, destino, lote, cantidad expedida)							