





ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

**DERIVADOS CÁRNICOS OREADOS:
CHISTORRA**




Código: EP-ORE-03
Junio 2024
Edición: 05
Página 1 de 3

<p>DESCRIPCIÓN ARTÍCULO</p>	<p>Se define como CHISTORRA al derivado cárnico oreado fabricado con la mezcla de magro y tocino picados, adicionado de sal, especias y aditivos autorizados, amasada, embutida y sometida a un tratamiento de oreado y conservado en frío.</p>		
<p>INGREDIENTES ETIQUETADO</p>	<p>Derivado cárnico oreado. Ingredientes: Magro y tocino de cerdo, proteína de cerdo, agua, sal, pimentón, azúcares (jarabe de glucosa, azúcar), especias, potenciador del sabor (E-621), estabilizante (E-450), antioxidante (E-316), conservadores (E-250, E-252) y colorante (E-120). Recubrimiento de colágeno.</p>		
<p>FOTO DEL ARTÍCULO</p>			
<p>TAMAÑO</p>	<p>Aprox. 1.2 Kg peso variable</p>		
<p>CALIBRE</p>	<p>22</p>		
<p>HILO</p>	<p>-</p>		
<p>TIPO DE TRIPA</p>	<p>Tripa colágeno</p>		
<p>PRESENTACIÓN</p>	<p>Envasado en atmósfera protectora termoformado</p>	<p>Plástico base</p>	<p>Amilén 170-150 Envasado con film de Poliamida / Polietileno</p>
		<p>Plástico tapa</p>	<p>Amilén 80-60 Envasado con film de Poliamida / Polietileno</p>
		<p>Cantidad/peso según pedido en bolsas</p>	<p>Aprox. 1.2 Kg peso variable</p>
<p>VALORES NUTRICIONALES</p>	<p>VALOR ENERGETICO en 100 g</p>	<p>2.068 KJ</p>	
	<p></p>	<p>501 Kcal</p>	
	<p>GRASAS</p>	<p>49 g</p>	
	<p>DE LAS CUALES SATURADAS</p>	<p>18 g</p>	
	<p>HIDRATOS</p>	<p>2.0 g</p>	
	<p>DE LOS CUALES AZÚCARES</p>	<p>0.9 g</p>	
	<p>PROTEINAS</p>	<p>14 g</p>	
<p>SAL</p>	<p>2.4 g</p>		

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
	DERIVADOS CÁRNICOS OREADOS: CHISTORRA	Código: EP-ORE-03 Junio 2024 Edición: 05 Página 2 de 3

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	COLOR	Anaranjado									
	AROMA Y SABOR	Características del producto									
	FORMA	Cilíndrica									
	TEXTURA	Consistencia blanda y lisa									
	ASPECTO	<ul style="list-style-type: none"> - Aspecto fresco. Ausencia de olores no característicos del producto fresco y de textura pegajosa o babosa. - Libres de suciedad y cuerpos extraños. - Sin coágulos de sangre, cartílagos, huesos, etc. - No provienen de materia prima excesivamente pálida, blanda ni exudativa (PSE) ni tampoco excesivamente oscura, firme ni seca (DFD). 									
CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">MICROORGANISMOS</th> <th style="text-align: center;">n</th> <th style="text-align: left;">LÍMITES</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bacterias ácido-lácticas</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td>≤ 10⁸ ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td>No detectado en 25 g</td> </tr> </tbody> </table>		MICROORGANISMOS	n	LÍMITES	Bacterias ácido-lácticas	1	≤ 10 ⁸ ufc/g	Salmonella	1	No detectado en 25 g
MICROORGANISMOS	n	LÍMITES									
Bacterias ácido-lácticas	1	≤ 10 ⁸ ufc/g									
Salmonella	1	No detectado en 25 g									
CRITERIOS QUÍMICOS	<ul style="list-style-type: none"> - La matriz cárnica debe cumplir con los límites legales de residuos químicos por tratamientos farmacológicos, hormonales u otros como plaguicidas, según legislación vigente - Ausencia de aditivos no autorizados o añadidos en mayor cantidad que la legislación vigente permite. <p>Suma de dioxinas ≤ 1.0pg/g grasa Suma de dioxinas y PCBs ≤ 1.25pg/g grasa Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 ≤ 40ng/g grasa</p> <p style="text-align: center;">Reglamento (CE) n° 2023/915</p> <p>E-120 ≤ 100 mg/Kg E-621 ≤ 10 g/kg E-250 y E-252 ≤ 150 mg/Kg (cantidad máxima añadida durante la fabricación) E-450 ≤ 5000 mg/Kg E-316 ≤ 500 mg/Kg</p> <p style="text-align: center;">Reglamento (UE) n° 1129/2011</p>										
ALÉRGENOS / OGM	No contiene gluten ni demás alérgenos citados en Anexo V, RD 1245/2008 OGM: Producto libre de OGM.										
POBLACIÓN DESTINO	Producto apto para todos los consumidores en general salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes										
INSTRUCCIONES DE USO	Cocinado completo antes de su consumo										
INSTRUCCIONES ETIQUETADO	Cada cuelgo va identificado con una etiqueta en el exterior del envase, donde se especifica: nombre, razón social y N° RGSA, la denominación del producto, valores nutricionales y los ingredientes. En la etiqueta se informa al consumidor que el producto debe tener un cocinado completo antes de su consumo, que se debe conservar entre 0-4°C y que está envasado a vacío. Puede incluir la mención de "SIN GLUTEN" y "SIN LACTOSA" y llevar el pictograma correspondiente.										
T^a ALMACENAMIENTO/ CONSERVACIÓN	0 – 4°C										
CONDICIONES TRANSPORTE	0 – 4°C										
VIDA ÚTIL	Chistorra envasada a vacío: 60 días a partir de la fecha de fabricación. Siempre y cuando se respeten las condiciones de almacenamiento indicadas.										

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
	DERIVADOS CÁRNICOS OREADOS: CHISTORRA	Código: EP-ORE-03 Junio 2024 Edición: 05 Página 3 de 3

Preparado por: Esther Barrada Responsable de Calidad  Firma y fecha: 20/06/24	Revisado por: Amparo Jurado Técnico de Calidad  Firma y fecha: 20/06/24	Aprobado por: Roberto Taberner Director de Producción  Firma y fecha: 20/06/24
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------