

	<b>ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO</b>	<b>Código: EP-ORE-03</b> <b>MAYO 2017</b> <b>Edición: 03</b> <b>Pág:1/3</b>
	<b>DERIVADOS CÁRNICOS OREADOS</b> <b>CHISTORRA</b>	

### I. DESCRIPCIÓN

Se define como **CHISTORRA** al derivado cárnico oreado fabricado con la mezcla de magro y tocino picados, adicionada de sal, especias y aditivos autorizados, amasada, embutida y sometida a un tratamiento de secado.

**Ingredientes:** Magro y tocino de cerdo (86%), agua, tripa artificial, sal, pimentón, azúcares (jarabe de glucosa, azúcar), especias, potenciador del sabor (E-621), estabilizantes (E-450), antioxidante (E-316), conservantes (E-250, E-252) y colorante (E-120)

### 2. CRITERIOS ORGANOLÉPTICOS

- Consistencia firme y compacta al tacto, de forma cilíndrica, aspecto rugoso en el exterior y tripa bien adherida a la masa.
- Presentara un corte homogéneo, liso y bien ligado, con una diferenciación neta entre carne y grasa.
- Coloración roja característica. 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).

### 3. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

PARAMETRO	VALORES MÁXIMOS
<i>Escherichia coli</i>	$< 10^2$ ufc/g
<i>Salmonella spp.</i>	Ausencia / 25 g

### 4. CRITERIOS QUÍMICOS

- PH  $\approx$  5.20
- Actividad de agua  $\approx$  0.941
- Materia prima que cumpla los límites legislados de los siguientes parámetros: Griseofulvina, Ivermectina, Bacitracina, Tetraciclina, Sulfonamidas, Beta lactámicos, Hormonas (hexestrol, dietilbestrol, dienestrol, nandrolona, noretisterona, trembolona), Multiresidual de plaguicidas, Inhibidores del desarrollo microbiano, Dioxinas y PCB's similares a dioxinas, Plomo, Cadmio, Benzo (a) pireno
- Ausencia de aditivos no autorizados o añadidos en mayor cantidad que la legislación vigente permite.

**DERIVADOS CÁRNICOS OREADOS  
CHISTORRA****5. VALORES NUTRICIONALES**

VALOR ENERGETICO en 100 g.	1.558 KJ
	376 Kcal
GRASAS	33 g
SATURADAS	13 g
HIDRATOS	2.7 g
AZÚCARES	1.6 g
PROTEINAS	18 g
SAL	2.6 g

**6. PRESENTACIÓN**

La chistorra se sirve envasada al vacío

**7. ESPECIFICACIONES DE ETIQUETADO**

- Ingredientes añadidos susceptibles de causar alergias o intolerancias alimentarias: ninguno
- Se menciona el "SIN GLUTEN" y lleva el pictograma correspondiente.
- Contiene la tabla de valores nutricionales

**8. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**

Mantener entre 0 y 5°C

**9. VIDA ÚTIL**

70 días a partir de la fecha de fabricación

	<b>ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO</b> <b>DERIVADOS CÁRNICOS OREADOS</b> <b>CHISTORRA</b>	<b>Código: EP-ORE-03</b> <b>MAYO 2017</b> <b>Edición: 03</b> <b>Pág:3/3</b>
--	--	--

### **10. INSTRUCCIONES DE LA ETIQUETA. ENVASADO/EMBALAJE.**

- Cada cuelgo va identificada con una etiqueta donde se especifica: nombre, razón social y N° RGSA, la denominación del producto, los ingredientes y alérgenos
- 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 se está envasado al vacío.

### **11. DETERMINACIÓN DEL USO/POBLACIÓN DESTINO**

- Población destino de los productos de la presente especificación: población en general. No contiene Alérgenos ni trazas.

### **12. LEGISLACIÓN APLICABLE MAS RELEVANTE**

- Reglamento (CE) N° 853/2004 y sus modificaciones, sobre la higiene de los alimentos de origen animal.
- Reglamento 2073/2005 y sus modificaciones, sobre criterios microbiológicos.
- Reglamento 1881/2006 y sus modificaciones, sobre contaminantes, nitratos, dioxinas y PCB's
- Reglamento (CE) N° 1333/2008 y sus modificaciones, sobre aditivos alimentarios.
- Reglamento (UE) N° 1169/2011, sobre etiquetado.
- Real Decreto 474/2014, sobre la Norma de Calidad de Derivados Cárnicos.