





|                                |  |                    |   |  |  |
|--------------------------------|--|--------------------|---|--|--|
| <b>DESCRIPCIÓN ARTÍCULO</b>    | Se define como <b>CHORIZO CASERO MINI OREADO-CHORICITO MINI</b> , al derivado cárnico oreado fabricado con la mezcla de magro y tocino de cerdo picados, adicionado de sal, especias y aditivos autorizados, amasado, embutido en tripa natural, sometido a un tratamiento de oreado y conservado en frío. |                    |   |  |  |
| <b>INGREDIENTES ETIQUETADO</b> | Ingredientes: Magro, tocino y proteína de cerdo, agua, tripa natural de cerdo, pimentón, sal, jarabe de glucosa, especias, dextrina, dextrosa, antioxidante (E-301), aroma natural, conservador (E-250) y colorante (E-120).   |                    |   |  |  |
| <b>FOTO DEL ARTÍCULO</b>       |   |                    |   |  |  |
| <b>TAMAÑO</b>                  | 45 ± 5 mm  |                    |   |  |  |
| <b>CALIBRE</b>                 | Cerdo 33/35-Cerdo 34/36  |                    |   |  |  |
| <b>HILO</b>                    | Blanco   |                    |   |  |  |
| <b>TIPO DE TRIPA</b>           | Natural de cerdo   |                    |   |  |  |
| <b>PRESENTACIÓN</b>            | ENVASADO<br>BANDEJAS<br>ATMÓSFERA<br>PROTECTORA  | Bandejas tipo      | Envase termoformado en PET/PE                               |  |  |
|                                |  | Film recubrimiento | Bandeja 108-40 Termoenvas                                   |  |  |
|                                |  | Unidades/bandeja   | Bolloré 25  |  |  |
|                                |  | Peso bandeja       | 16  |  |  |
|                                |  | Gas de envasado    | Aprox. 350 g. Peso variable                                 |  |  |
|                                | ENVASADO<br>ATMÓSFERA<br>PROTECTORA<br>TERMOFORMADO  | Plástico base      | 99% N y 1% O2-Ar  |  |  |
|                                |  | Plástico tapa      | Amilén 170-150 Envasado con film de Poliamida / Polietileno | Supraform XFF 80 impreso con film de Poliamida / Polietileno |  |
|                                |  | Gas de envasado    | 99% N y 1% O2-Ar  |  |  |
|                                |  | Peso               | Aprox. 2.250-2.500 Kg peso variable                         |  |  |
|                                |  |                    | Aprox. 1.500 Kg peso variable                               |  |  |

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS****DERIVADOS CÁRNICOS OREADOS:  
CHORIZO CASERO MINI OREADO**Código: EP-ORE-04  
Abril 2024  
Edición: 03  
Página 2 de 4

|   |                                |  |
|---|--------------------------------|--|
| <b>VALORES<br/>NUTRICIONALES</b>          | <b>VALOR ENERGETICO 100 g</b>  | 1.636 KJ   |
|   |                                | 396 Kcal   |
|   | <b>GRASAS</b>                  | 37 g   |
|   | <b>DE LAS CUALES SATURADAS</b> | 14 g   |
|   | <b>HIDRATOS</b>                | 1,5 g  |
|   | <b>DE LOS CUALES AZÚCARES</b>  | 0.6 g  |
|   | <b>PROTEINAS</b>               | 14 g   |
|   | <b>SAL</b>                     | 2.8 g  |
| <b>CARACTERÍSTICAS<br/>ORGANOLÉPTICAS</b> | <b>COLOR</b>                   | Rojizo-anaranjado  |
|   | <b>AROMA Y SABOR</b>           | Características del producto   |
|   | <b>FORMA</b>                   | Cilíndrica   |
|   | <b>TEXTURA</b>                 | Consistencia firme y rugosa  |
|   | <b>ASPECTO</b>                 | - Aspecto fresco. Ausencia de olores no característicos del producto fresco y de textura pegajosa o babosa.<br>- Libres de suciedad y cuerpos extraños.<br>- Sin coágulos de sangre, cartílagos, huesos, etc.<br>- No provienen de materia prima excesivamente pálida, blanda ni exudativa (PSE) ni tampoco excesivamente oscura, firme ni seca (DFD). |

|   |   |   |
|---|---|---|
|  | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b>                                  |   |
|   | <b>DERIVADOS CÁRNICOS OREADOS:<br/>CHORIZO CASERO MINI OREADO</b> | Código: EP-ORE-04<br>Abril 2024<br>Edición: 03<br>Página 3 de 4 |

| <b>CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS</b>       | <table border="1"> <thead> <tr> <th>MICROORGANISMOS</th> <th>n</th> <th>LÍMITES</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bacterias ácido-lácticas</td> <td>1</td> <td>≤ 10<sup>8</sup> ufc/g</td> </tr> <tr> <td><b>Salmonella</b></td> <td>1</td> <td>No detectado en 25 g</td> </tr> </tbody> </table>  | MICROORGANISMOS         | n | LÍMITES | Bacterias ácido-lácticas | 1 | ≤ 10 <sup>8</sup> ufc/g | <b>Salmonella</b> | 1 | No detectado en 25 g |
|--|---|-------------------------|---|---------|--------------------------|---|-------------------------|-------------------|---|----------------------|
| MICROORGANISMOS                        | n   | LÍMITES                 |   |         |                          |   |                         |                   |   |                      |
| Bacterias ácido-lácticas               | 1   | ≤ 10 <sup>8</sup> ufc/g |   |         |                          |   |                         |                   |   |                      |
| <b>Salmonella</b>                      | 1   | No detectado en 25 g    |   |         |                          |   |                         |                   |   |                      |
| <b>CRITERIOS QUÍMICOS</b>              | <p>- La matriz cárnica debe cumplir con los límites legales de residuos químicos por tratamientos farmacológicos, hormonales u otros como plaguicidas, según legislación vigente</p> <p>- Ausencia de aditivos no autorizados o añadidos en mayor cantidad que la legislación vigente permite.</p> <p>Suma de dioxinas ≤1.0pg/g grasa<br/> Suma de dioxinas y PCBs ≤1.25pg/g grasa<br/> Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 ≤ 40ng/g grasa</p> <p style="text-align: center;"><b>Reglamento (CE) nº 2023/915</b><br/> E-120 ≤ 100 mg/Kg<br/> E-250 ≤150 mg/Kg (cantidad máxima añadida durante la fabricación)</p> <p style="text-align: center;"><b>Reglamento (UE) nº 1129/2011</b></p> |                         |   |         |                          |   |                         |                   |   |                      |
| <b>ALÉRGENOS / OGM</b>                 | No contiene gluten ni demás alérgenos citados en Anexo V, RD 1245/2008<br>OGM: Producto libre de OGM.   |                         |   |         |                          |   |                         |                   |   |                      |
| <b>POBLACIÓN DESTINO</b>               | Producto apto para todos los consumidores en general salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes   |                         |   |         |                          |   |                         |                   |   |                      |
| <b>INSTRUCCIONES DE USO</b>            | Cocinado completo antes de su consumo   |                         |   |         |                          |   |                         |                   |   |                      |
| <b>INSTRUCCIONES ETIQUETADO</b>        | <p>Cada producto va identificado con una o dos etiquetas (termoformado) o dos etiquetas (bandejas), donde se especifica: nombre, razón social y N° RGSA, la denominación del producto, los ingredientes, alérgenos y valores nutricionales.</p> <p>En las etiquetas 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 en atmósfera protectora.</p> <p>Incluye la mención sin gluten y sin lactosa y el pictograma correspondiente.</p>  |                         |   |         |                          |   |                         |                   |   |                      |
| <b>Tª ALMACENAMIENTO/ CONSERVACIÓN</b> | 0 – 4°C   |                         |   |         |                          |   |                         |                   |   |                      |
| <b>CONDICIONES TRANSPORTE</b>          | 0 – 4°C   |                         |   |         |                          |   |                         |                   |   |                      |
| <b>VIDA ÚTIL</b>                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Chorizo mini envasado en bandejas en atmósfera protectora 30 días a partir de la fecha de fabricación.</li> <li>- Chorizo mini envasado en atmósfera protectora 30 días a partir de la fecha de fabricación</li> </ul> <p style="text-align: center;">Siempre y cuando se respeten las condiciones de almacenamiento indicadas.</p>  |                         |   |         |                          |   |                         |                   |   |                      |

|   |   |  |
|---|---|--|
| Preparado por:<br>Esther Barrada<br>Responsable de Calidad<br> Firma y fecha: 29/04/24 | Revisado por:<br>Amparo Jurado<br>Técnico de Calidad<br> Firma y fecha: 29/04/24 | Aprobado por:<br>Roberto Taberner<br>Director de Producción<br> Firma y fecha: 29/04/24 |
|---|---|--|



## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

### **DERIVADOS CÁRNICOS OREADOS: CHORIZO CASERO MINI OREADO**

Código: EP-ORE-04  
Abril 2024  
Edición: 03  
Página 4 de 4