



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

DERIVADOS CÁRNICOS OREADOS: CHORIZO CASERO OREADO

Código: EP-ORE-01
Junio 23
Edición: 03
Página 1 de 3

DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	Se define como CHORIZO CASERO OREADO , 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.		
INGREDIENTES ETIQUETADO	Magro y tocino de cerdo, agua, tripa natural de cerdo, sal, pimentón, jarabe de glucosa, especias, dextrina, dextrosa, conservadores (E-262, E-250), antioxidantes (E-331, E-301), aroma y colorante (E-120).		
FOTO DEL ARTÍCULO			
TAMAÑO	105 ± 10 mm		
CALIBRE	Cerdo 34/36		
HILO	Blanco		
TIPO DE TRIPA	Natural de cerdo		
PRESENTACIÓN	ENVASADO	Plástico base	Amilén 170-150 Envasado con film de Poliamida / Polietileno
	ATMÓSFERA PROTECTORA	Plástico tapa	Amilén 80-60 Envasado con film de Poliamida / Polietileno
	TERMOFORMADO	Gas de envasado	99% N y 1% O2-Ar
		Peso	Aprox. 2.250-2.500 Kg peso variable Aprox. 1.500 Kg peso variable
VALORES NUTRICIONALES	VALOR ENERGETICO 100 g	1.820 KJ	
		444 Kcal	
	GRASAS	43 g	
	DE LAS CUALES SATURADAS	16 g	
	HIDRATOS	1,5 g	
	DE LOS CUALES AZÚCARES	1.0 g	
	PROTEINAS	14 g	
SAL	2.9 g		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	COLOR	Rojizo-anaranjado	
	AROMA Y SABOR	Características del producto	
	FORMA	Cilíndrica	
	TEXTURA	Consistencia firme y rugosa	



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

**DERIVADOS CÁRNICOS OREADOS:
CHORIZO CASERO OREADO**

Código: EP-ORE-01
Junio 23
Edición: 03
Página 2 de 3

	<p>ASPECTO</p>	<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). 												
<p>CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 40%;">MICROORGANISMOS</th> <th style="width: 10%;"></th> <th style="width: 10%;">n</th> <th style="width: 40%;">LÍMITES</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bacterias ácido-lácticas</td> <td></td> <td>1</td> <td>≤ 10⁸ ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella</td> <td></td> <td>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											
<p>CRITERIOS QUÍMICOS</p>	<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 style="text-align: center;">E-120 ≤ 100 mg/Kg E-250 ≤150 mg/Kg (cantidad máxima añadida durante la fabricación)</p> <p style="text-align: center;">Reglamento (UE) n° 1129/2011</p>													
<p>ALÉRGENOS / OGM</p>	<p>No contiene gluten ni demás alérgenos citados en Anexo V, RD 1245/2008 OGM: Producto libre de OGM.</p>													
<p>POBLACIÓN DESTINO</p>	<p>Producto apto para todos los consumidores en general salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes</p>													
<p>INSTRUCCIONES DE USO</p>	<p style="text-align: center;">Cocinado completo antes de su consumo</p>													
<p>INSTRUCCIONES ETIQUETADO</p>	<p>Cada cuelgo va identificado con una etiqueta en cada cuelgo o y otra en el exterior del envase, donde se especifica: nombre, razón social y N° RGSA, la denominación del producto, valores nutricionales y los ingredientes.</p> <p>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 en atmósfera protectora.</p> <p>Puede incluir la mención de "SIN GLUTEN" y "SIN LACTOSA" y llevar el pictograma correspondiente.</p>													
<p>T^a ALMACENAMIENTO/ CONSERVACIÓN</p>	<p style="text-align: center;">0 – 4°C</p>													
<p>VIDA ÚTIL</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Chorizo casero envasado en atmósfera protectora 38 días a partir de la fecha de fabricación <p style="text-align: center;">Siempre y cuando se respeten las condiciones de almacenamiento indicadas.</p>													



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

DERIVADOS CÁRNICOS OREADOS: CHORIZO CASERO OREADO

Código: EP-ORE-01
Junio 23
Edición: 03
Página 3 de 3

Preparado por:
Esther Barrada Puchol
Responsable de Calidad

Firma y fecha: 14/06/23

Revisado por:
Amparo Jurado
T. Calidad

Firma y fecha: 14/06/23

Aprobado por:
Enrique Peris
Responsable de Producción

Firma y fecha: 14/06/23