

	Ficha Técnica de Producto	Chorizo Cular Ibérico Cebo Lonchas
		Código Producto: 8104
		Revisión: 11/10/2025
		Página 1 de 1

NOMBRE DEL PRODUCTO:	CHORIZO CULAR IBÉRICO CEBO EXTRA LONCHAS
Definición/Descripción:	100 % carnes nobles procedentes de cerdos ibéricos, criados en las dehesas Andaluzas, Extremeñas y Salmantinas, alimentados a base de productos naturales, como hierba, bellotas y cereales.
Reglamentación:	• Reglamento (CE) 853/2004 del parlamento europeo y del consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de alimentos de origen animal. • Reglamento (CE) 852/2004 del parlamento europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios. • Reglamento CE 2073/2005: Criterios microbiológicos de los productos alimenticios, modificado por el Reglamento CE 1441/2007. • Reglamento (CE) 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de octubre de 2011 sobre la información facilitada al consumidor
Elaborado por:	NºRGS 10.14997/TO
Loncheado y envasado por:	Nº RGS 10.06711/S
Requisitos del Proveedor:	El proveedor debe estar certificado en BPM y cumplir con la legislación vigente y nuestros requisitos de calidad.
Ingredientes:	Carne de cerdo ibérico (94 %, dextrina, dextrosa, proteína de cerdo, pimentón, acaite de girasol, ajo, especias, conservadores (E-252, E-250), corrector de la acidez (E-331 iii), antioxidante (E-301), colorante (E-120). Tripa de cerdo
Características Organolépticas:	Tipicas de los productos curados
Consumo Preferente (vida útil):	Consumir preferentemente antes de 30 días desde su loncheado.
Etiquetado:	Denominación del producto, número de Lote, ingredientes, fecha envasado, fecha caducidad, condiciones de conservación, Nº RSI, logotipo y datos del proveedor de Camarsa.
Presentación Comercial:	Producto loncheado y envasado en sobres al vacío.
Condiciones de Conservación:	Conservar en refrigeración a temperatura inferior a 7°C
Condiciones de Transporte:	En vehículos frigoríficos autorizados.
Garantía de Higiene:	Implantación del sistema APPCC. Controles microbiológicos de producto final en laboratorio autorizado.
Uso esperado:	Consumo directo, producto curado.
Alérgenos:	No contiene
Trazas:	No contiene trazas.

	Ficha Técnica de Producto	Chorizo Cular Ibérico Cebo Lonchas
		Código Producto: 8104
		Revisión: 11/10/2025
		Página 2 de 1

OMGs:	No contiene Organismos Modificados Genéticamente	
Datos Nutricionales:	parámetros	Valor (por 100g)
	Valor Energético	1771 kJ/427 kcal
	Proteína	27 g
	Grasas	35 g
	De las cuales saturada	14.42 g
	Hidratos de Carbono	1 g
	De los cuales azúcares	0.1 g
	Sal	3.17 g
Condiciones Microbiológicas: Según Reglamento CE 2073/2005 modificado por Reglamento 1441/2007	parámetros	límites
	<i>Salmonella</i> / <i>Shigella</i>	Ausencia / 25 g
	<i>Listeria monocytogenes</i>	< 100 u.f.c/ g

