

NOMBRE DEL PRODUCTO:	CHORIZO IBÉRICO DE CEBO																	
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:	<ul style="list-style-type: none"> RD 3484/2000: Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. Artículo 6 derogado por RD 135/2010 y artículo 5 derogado por RD 191/2011 RD 1334/1999: Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimentarios, modificada por el RD 1324/2002, el RD 2220/2004, el RD 1245/2008 y el RD 890/2011. Reglamento CE 2073/2005: Criterios microbiológicos de los productos alimenticios, modificado por el Reglamento CE 1441/2007. 																	
Elaborado y Envasado por:	Nº RGS 10.14997/TO																	
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, sal, pimentón, ajo, dextrina, SOJA, , dextrosa, PROTEÍNA DE LA LECHE, proteína de cerdo, LACTOSA, conservadores (E-250, E-252), corrector de acidez E-331iii, antioxidante E-301, colorante E-120																	
Características Organolépticas:	<p>Olor: suave aroma característico del embutido curado. Ausencia de olores rancios o desagradables.</p> <p>Color: rojo característico del pimentón, veteado en blanco nacarado.</p> <p>Sabor: agradable, característico con un bouquet ligero y envolvente.</p> <p>Jugosidad: terneza adecuada con ausencia de sensación grasa.</p>																	
Consumo Preferente (vida útil):	Consumir preferentemente antes de 12 meses desde su envasado.																	
Etiquetado:	Denominación del producto, número de Lote, ingredientes, fecha envasado, fecha caducidad, peso neto, condiciones de conservación, Nº RSI, logotipo y datos del proveedor de Camarsa.																	
Presentación Comercial:	Cajas de cartón de 12 piezas. Cada pieza envasada individualmente al vacío. Producto termoformado.																	
Condiciones de Conservación:	Conservar 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.																	
Garantía de Calidad:	Adaptación y actualización de las Normas Nacionales y Comunitarias. Trazabilidad.																	
Alérgenos:	Contiene Soja, Proteína de leche y Lactosa																	
Trazas:	No contiene trazas.																	
OMGs:	No contiene Organismos Modificados Genéticamente																	
Datos Nutricionales:	<table border="1"> <thead> <tr> <th><i>parámetros</i></th> <th><i>Valor (por 100g)</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor Energético</td> <td>7711 kJ/427 kcal</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>27 g</td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td>35 g</td> </tr> <tr> <td>De la cuales saturadas</td> <td>14.42 g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de Carbono</td> <td>1 g</td> </tr> <tr> <td>De los cuales azúcares</td> <td>0.1 g</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>3.17 g</td> </tr> </tbody> </table>		<i>parámetros</i>	<i>Valor (por 100g)</i>	Valor Energético	7711 kJ/427 kcal	Proteína	27 g	Grasas	35 g	De la cuales saturadas	14.42 g	Hidratos de Carbono	1 g	De los cuales azúcares	0.1 g	Sal	3.17 g
<i>parámetros</i>	<i>Valor (por 100g)</i>																	
Valor Energético	7711 kJ/427 kcal																	
Proteína	27 g																	
Grasas	35 g																	
De la cuales saturadas	14.42 g																	
Hidratos de Carbono	1 g																	
De los cuales azúcares	0.1 g																	
Sal	3.17 g																	



Ficha Técnica de Producto

Chorizo Ibérico Cebo

Código Producto: 904

Revisión: 11/01/2019

Página 2 de 1

Condiciones Microbiológicas:

Según Reglamento CE 2073/2005 modificado por Reglamento 1441/2007

<i>parámetros</i>	<i>límites</i>
<i>Salmonella / Shigella</i>	Ausencia / 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia / 25 g

