



CARNES
REQUENI - OLASO, S.L.

Vendiendo calidad desde 1897

MERCAVALENCIA - MODULO 5
Nave Multiservicios - Ud. Alimentaria
T.963791460 * M.677423059 -

info@requeniolaso.com * www.requeniolaso.com

COMERCIO
exelente



ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO FINAL REF 4000004

Nombre del producto	CHORIZO FRESCO															
Ingredientes	Magro y tocino de cerdo, agua, tripa natural de cerdo, sal, pimentón, jarabe de glucosa, especias, dextrina, dextrosa, conservador (E-262), antioxidantes (E-331, E-301), aroma y colorante (E-120).															
Características organolépticas	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).															
Proceso elaboración	Picado, amasado, embutido en tripa de cerdo 34/36, y/o envasado.															
Características físico-químicas y/o microbiológicas	<table border="0"> <tr> <td>MICROORGANISMOS</td> <td>n</td> <td>c</td> <td>m(ufc/g)</td> <td>M(ufc/g)</td> </tr> <tr> <td>E-Coli</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>500</td> <td>5000</td> </tr> <tr> <td>Salmonella</td> <td>5</td> <td>0</td> <td colspan="2">No detectado en 10g</td> </tr> </table> <p>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. E-120 ≤ 100 mg/Kg Reglamento (UE) nº 1129/2011</p>	MICROORGANISMOS	n	c	m(ufc/g)	M(ufc/g)	E-Coli	5	2	500	5000	Salmonella	5	0	No detectado en 10g	
MICROORGANISMOS	n	c	m(ufc/g)	M(ufc/g)												
E-Coli	5	2	500	5000												
Salmonella	5	0	No detectado en 10g													
Presentación, envasado y embalaje	Envasado en atmosfera protectora termoformado. Bolsas de 2,5 kg aprox.															
Especificaciones del etiquetado	Nombre y datos de la empresa. Registro Sanitario. Producto. Ingredientes. Fecha de envasado y de consumo preferente. Origen. Peso neto. Lote. Condiciones de uso y conservación.															
Condiciones de almacenamiento y distribución	Por tratarse de un producto cocido debe conservarse en refrigeración, entre 0 y 4°C															
Condiciones de uso y Alérgenos	Cocinar completamente antes de su uso. No contiene gluten ni demás alérgenos citados en Anexo V, RD 1245/2008 OGM: Producto libre de OGM.															
Vida útil	15 días a partir de la fecha de fabricación.															
Población destino	Apta para ser consumida por toda la población en general excepto personas alérgicas o intolerantes a las sustancias descritas en el apartado de alérgenos.															
Información Nutricional	(por 100 g.): Valor energético (KJ/Kcal): 1418/343., Grasas: 32 g., de las cuales saturados: 12 g., Hidratos de Carbono: 1,8 g., Azúcares: 0.5 g., Proteínas: 11 g., Sal: 2.4 g.															
Elaborado por: Dpto. de Calidad Rev 6	Fecha última revisión: 03/21															