

Nº RGSEAA
10.15905/SA

EL VALLE

675663648
SANTIBAÑEZ DE LA SIERRA
(SALAMANCA)

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		Código FT 35
		Revisión .04
		Fecha feb-21
Denominación del producto:		
CHORIZO IBÉRICO / VELA / LONGANIZA/ MORCÓN		
Descripción: Mezcla de carne y grasa de cerdo, picada o troceada, sometida a un proceso de salazón. Se le añade como ingrediente caracterizante el "pimentón". Se le adiciona, además: sal, otras especias, condimentos, ingredientes y aditivos. Después, se realiza el amasado y embutido en tripas naturales o envolturas artificiales. Por último, es sometido a un proceso de curado/maduración, que le asegura una buena estabilidad, lo que le proporciona un aroma y sabor característicos. Ingredientes Carne y grasa de cerdo ibérico, sal, ajo, pimentón (dulce o picante), oregano, dextrina, azúcar, proteína de carne (cerdo), * Los ingredientes susceptibles de causar alergias o intolerancias según el anexo II del R (UE) nº 1169/2011- aparecen subrayadas y en negrita.		
Tratamientos aplicados Picado, salazón/adobado, amasado, embutido, curado/maduración, envasado a vacío (opcional)		
Presentación comercial (En función del tipo y diametro de)		
	Formato	Vida útil **
Chorizo	Cular Pieza	Envasado a vacío 12 meses * Natural N.A. N.A.
		Sin envasar *** Natural N.A. N.A.
Chorizo	Vela Pieza	Envasado a vacío 12 meses * Colágeno N.A. N.A.
		Sin envasar *** Colágeno N.A. N.A.
Chorizo	Pieza picante	Longaniza (dulce o picante) Envasado a vacío 12 meses * Colágeno N.A. N.A.
		Sin envasar *** Colágeno N.A. N.A.
Chorizo	Morcón Pieza	Envasado al vacío 12 meses * Fibra Vegetal N.A. N.A.
		Sin envasar *** Fibra Vegetal N.A. N.A.
* A partir del día de envasado. ** Fecha de consumo preferente, *** Expedido sin finalizar el proceso de curación, a establecer por el cliente		
empaquetado Envasado a vacío a petición del cliente- bolsa neutra y transparente Envasado y		
Empaquetado Expedido a granel con o sin envasar (box de cartón, box de plástico o perchas)		
Identificación y comercializa a granel sin etiquetar No lleva identificación individual etiquetado Etiquetado Se		
Condiciones de conservación Productos sin envasar: Conservar en lugar fresco, seco y alejado de olores		
Una vez abierto se recomienda "Conservar en lugar fresco, seco y alejado de olores" transporte Productos sin envasar: No precisa transporte a Tª regulada		
Transporte Productos envasados a vacío: Condiciones de refrigeración o isoterma en distancias		
cortas Puede ser consumido directamente no precisa cocinado ni manipulación. Condiciones de Productos envasados, se recomienda abrir el envase 1 hora antes de su consumo.		
utilización Retirar la tripa antes del consumo. Se recomienda consumir a temperatura ambiente. Precaución con cuerdas y grapas		
Una vez abierto "Conservar en lugar fresco, seco" o en refrigeración, según gusto y alejado de olores		
Población en general, excepto los consumidores alérgicos o intolerantes a cualquiera de los ingredientes. (Ver apartado		
Consumidores previstos "Ingredientes").		
Destino (Cliente) Otras almacenistas e industrias de alimentación (industrias cárnicas) propietarias del producto		
Uso accidental No se han descrito usos no intencionados del producto. Precaución con las cuerdas y grapas de atado		
Características físicoquímicas		
Alérgenos SIN ALÉRGICOS, SIN GLUTEN Y SIN LACTOSA		
Información nutricional *		
VALOR ENERGÉTICO 1346 Kj / 323 Kcal		
PROTEÍNAS 27 g		
HIDRATOS DE CARBONO 1,9 g		
AZUCARES 0,7 g		
GRASAS 23,1 g		
AC. GRASOS SATURADOS TOTALES 9,6 g		
SAL 2,65g		
Datos orientativos- Valores bibliográficos base de datos www.bedca.net. **Valores medios por 100 g de producto		
Higiene Reglamento (CE) nº 853/2004 y Reglamento (CE) nº 178/2002 y modificaciones		
Aditivos Reglamento (CE) nº 1333/2008 y sus modificaciones		



Legislación aplicable

Microbiología y contaminantes Rgto (CE) 2073/2005 y Rgto (CE) 1881/2006 y sus modificaciones

Otros R.D. 474/2014 y R.D. 04/2014

Etiquetado Reglamento (CE) nº 1169/2011 y sus modificaciones

Documentación Albarán de expedición (Donde se indica fecha, destino, lote, cantidad expedida)

Piezas amparadas bajo R.D. 04/2014- Registro de trazabilidad

Fdo. Lourdes Sánchez

Gerente de TOBERAL