



Revisión: 04
Fecha: 02/15

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: CHORIZO VELA NORMAL	
INGREDIENTES: magro y grasa de cerdo, sal, lactosa, especias, proteína láctica, maltodextrina de maíz, dextrosa, proteína de soja, estabilizantes (E-450, E-451), potenciador del sabor (E-621), antioxidante (E-316), conservante (E-250), colorante (E-120), dextrina y fermentos. Producto sometido a desecación, sujeto a merma.	Ref Calet: 2112 EAN: 2621120 XXXXXX
DESCRIPCIÓN PRODUCTO: Producto crudo curado embutido con tripa de colágeno.	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Aerobios mesófilos totales: $<1 \times 10^6$ ufc/g Enterobacteriaceae: $<1 \times 10^3$ ufc/g Escherichia coli: $<1 \times 10^2$ ufc/g Salmonella: Ausencia en 25g Staphylococcus aureus: $<1 \times 10^2$ ufc/g Listeria monocytogenes: $<1 \times 10^2$ ufc/g	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Olor y sabor: agradable y suave, característico del chorizo, proporcionado por las especias y el proceso de curado. Color: rosáceo y blanco, sin coloraciones anómalas. Aspecto al corte: cilíndrico y homogéneo, liso y bien ligado. Con fragmentos de carne y grasa fácilmente diferenciables. Textura: consistencia firme y compacta al tacto.
INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g Valor energético: 1656,6 kJ/400,72 Kcal Grasa total: 33,8g Ácidos grasos saturados: 12,5g Hidratos de carbono: 2,5g Azúcares: 1,4g Proteínas: 21g Sal: 2,7g	DATOS LOGÍSTICOS Tipo Envasado: al vacío Peso neto: 1,8 Kg aprox Medidas Pieza: 500 x 75 mm aprox. Unidades/caja: 4 un. Peso Caja: 7,6 kg aprox Tipo caja: cartón ondulado Medidas caja: 560 x 185 x 190 mm Volumen caja: $0,019684 \text{ m}^3$ Nº cajas /Palet: 72 c Cajas/capa: 8 Capas/ palet: 9

Población de destino:	Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Declaración alérgenos:	Contiene leche, lactosa y derivados; soja y derivados. No contiene gluten. No contiene OMG.
Modo de empleo:	Producto listo para su consumo. Abrir 10 minutos antes de su consumición.
Condiciones de conservación y transporte:	Guardar en lugar seco y fresco.
Posible uso incorrecto:	Si no se mantienen las condiciones de conservación y transporte que se indican, pueden alterar las características microbiológicas, organolépticas y la vida útil del producto.
Consumo preferente:	4 meses.