



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Revisión: 1.0  
Fecha:  
20/02/2017

### PRODUCTO: CHORIZO en forma de SARTA PICANTE

Código producto: 53040

**INGREDIENTES:** Ingredientes: recorte de panceta, Carne de cerdo, sal, pimentones, ajo, dextrosa, maltodextrina, colorante (E-160c), aroma de humo, emulgentes (E-450, E-452), especias, antioxidantes (E-316, E-307), conservadores (E-250, E-252), fermentos. Puede contener trazas de soja. Puede contener trazas de leche. Tratamiento de superficie con: Conservadores (E-202, E-235).

**DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO:** Producto crudo-curado, madurado en secadero, sujeto a dessecación y envasado en atmosfera modificada.

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios aproximados por 100g

Energía	2051kJ / 496kcal
Grasas	45,23g
de las cuales saturadas	17,9g
Hidratos de Carbono	0,57g
de los cuales azúcares	0,3g
Proteínas	21,6g
Sal	3,2g



#### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Normativa R.D. 474/2014

Grasa:	≤70
Hidratos de Carbono	≤10
Proteína total:	≥22
Relación colágeno/proteína:	≤30

\*Expresado sobre extracto seco

#### CONSERVACIÓN

Tipo de envasado:	Atmosfera protectora
Consumo preferente:	150 días
Conservación	Refrigeración
Distribución:	Refrigeración

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Recuento <i>Escherichia Coli</i> :	< 100 ufc / g
Recuento <i>Staphylococcus Aureus</i> :	< 100 ufc / g
Presencia de <i>Salmonella Shigella</i> :	Ausencia/25 g
Recuento <i>Clostridium Sulfitos Reductores</i> :	< 100 ufc / g
Presencia de <i>Lysteria Monocytogenes</i> :	Ausencia/25 g

#### CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Olor:	Característico
Color:	Rojo
Sabor:	Dulce
Textura:	Firme
Tripa y calibre:	Trips natural, calibre 32

Los productos elaborados por Embutidos Collell no contienen derivados de Organismos Modificados Genéticamente (OMG)(RD 1829/2003)

#### INSTRUCCIONES DE CONSUMO

Consumo directo para toda la población, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes  
Abrir el envase 10 minutos antes de consumir

#### CERTIFICACIONES





## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Revisión: 1.0

Fecha:  
25/11/2016

### LOGÍSTICA

Peso pieza (g):	200
Piezas caja:	20
Peso caja(kg):	4
Medidas caja (mm):	425x315x130
Cajas por piso:	6
Pisos por palet:	10
Altura palet (cm):	150
Peso palet (kg):	264
Código EAN13	
Código GS1-128	

### ALERGENOS

	Contiene	Puede Contener trazas
Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados)		
Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Huevos y productos a base de huevo		
Pescado y productos a base de pescado		
Cacahuets y productos a base de cacahuets		
Soja y productos a base de soja		X
Leche y sus derivados, incluida la lactosa		X
Frutos con cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces de Macadamia o de Australia y productos derivados)		
Apio y productos derivados		
Mostaza y productos derivados		
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado como SO <sub>2</sub> total		
Moluscos y productos a base de moluscos		
Altramuces y productos a base de altramuces		

### **EMBUTIDOS CASERO COLLELL, S.L.U.**

Ctra. Santa Coloma 13  
17178 Les Preses (Girona)  
[www.embutidos-collell.com](http://www.embutidos-collell.com)

Telf: 972694717  
Fax: 972694701  
E-mail: [ecollell@adssl.com](mailto:ecollell@adssl.com)