

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
4504520

CHORIZO – 520 (Sin Colorantes y Sin Nitrificantes)

DESCRIPCIÓN: Es una mezcla de aditivos e ingredientes seleccionados para conseguir los mejores resultados en sabor, color y aroma en la elaboración de Chorizo "Fresco", dadas las especiales características de este chorizo para conservar en fresco, normalmente envasado en bandejas y al vacío, pero sin un proceso de secado completo que lo estabilice, se ha desarrollado este preparado que mantiene vivo el color rojo y conserva inalteradas las características del chorizo, sin presentar alteraciones ni pérdidas de jugos durante todo el tiempo de vida útil del elaborado cárnico.

UTILIZACIÓN: Elaboración de Chorizo fresco y preparados envasados de carne picada fresca.

MODO DE EMPLEO: Añadir en seco o disuelto en 5-7% de agua fría y amasar.

COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES: Sal, Pimentón, Jarabe de glucosa, Fibra vegetal, Especies y Extractos de especias.

ALÉRGICOS: Ninguno, según Directiva 2003/89/CE y Real Decreto 2220/2004.
"SIN GLUTEN"

DOSIS MAX.: 60 GRAMOS POR KG. DE MASA.

CARACTERÍSTICAS

ASPECTO FÍSICO: Polvo heterogéneo.

CARACTERES ORGANOLEPTICOS: Color rojo anaranjado, aroma y sabor intenso especiado característico de pimentón.

ANÁLISIS QUÍMICO:

HUMEDAD :	10.0 % MAX.
PLOMO :	< 10 ppm
ARSENICO :	< 3 ppm

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO:

E. COLI :	10 / g. MAX.
SALMONELLA :	AUSENCIA 25 g.
SULFITO REDUCT. :	1.000 / g. MAX.

PRESENTACION Y ENVASADO

Bolsas de 5 Kg. de poliéster - polietileno.

Sacos de 10 o 25 Kg. de papel multihoja y bolsa interior de polietileno.

Nuestros envases están acogidos al Sistema Integrado de Gestión de Envases mediante ECOEMBES.

ETIQUETADO Y ROTULACION

En la información del etiquetado constan : Denominación del producto, Peso Neto, Fecha de consumo preferente, Lote de fabricación, Identificación de la Empresa. La Rotulación cumple: Art. 8 del R.D. 1111/1991 sobre el etiquetado de aditivos alimentarios, la Norma General de Etiquetado R.D.1334/1999 y R.D. 2220/2004 sobre Alérgicos y el Reglamento sobre OMG Nº 1830/2003.

ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION

Este producto conserva todas sus características por un periodo mínimo de 24 meses cuando es conservado cerrado, en lugar fresco, seco y al abrigo de la luz.

*Producto fabricado por JUAN MARTINEZ PEREZ, S. L. "Sta. Catalina del Monte ®"
con números R.G.S.A.: 31.00254/MU y 24.00052/MU*