



PA9 01 3 (2)



CHORIZO EXTRA SARTA

DEFINICION CATEGORÍA	CHORIZO EXTRA SARTA (DULCE Y PICANTE) EMBUTIDOS CRUDO-CURADOS
COMPOSICION	Magro y grasa de cerdos de capa blanca, Sal, E 250, E 252; E-450i, E451ii; E-331i, pimentón, ajo, orégano, maltodextrina de maíz, dextrosa, y tripa de vaca. En producto curado final límites inferiores de aditivos de los que son obligatorios para su declaración (dosis mínima).
CARACT FISICO QUIMICAS	4,7 < pH < 6,2 Humedad máxima 45,0 -Proteínas cábricas (min) 30,0 -Otras proteínas (máx.) 1,0 -Grasa (máx.) 57,0 -Hidroxi-prolina (máx.) 0,6 -Hidratos de carbono totales, expresados en glucosa (máx.) 8,0 -Hidratos de carbono insolubles en agua, expresados en glucosa (máx.) -1,5
TRATAMIENTOS APLICADOS	Macerado, Embutido, Fermentación y Secado Artificial, Secado Natural.
DESCRIPCION DE ENVASE Y EMBALAJE	Hilo rojo y blanco (agridulce) y rojo (picante). Vitola alrededor del producto o en la cuerda y envasado al vacío. Cajas de 6-6,5 kgs.
CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	Temperatura inferior a 5 °C (recomendable).
ETIQUETADO	Según Reglamento UE nº 1169/2011. Marcado de fechas R.D. 1334/1999. Libre de gluten y alérgenos.
FIJACIÓN DE LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO	1 año f.f. Temperatura almacenamiento: 6-8°C.; pH: 4,7-6,2; a _w : baja (0,85-0,93); contenido en sal: alto; alta concentración de conservantes (E252); sistema de envasado realizado entre los dos y como mucho a los 3 meses de elaboración (vacío y envasado o vacío con atmósfera protectora y envasado); análisis periódicos de Listeria monocytogenes. Referencias: SANCO/1628/2008. Manual vida útil CAM. Anexo APPCC "Estudios de vida útil" (Nov/2012).
INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR DE CONSERVACIÓN Y O PREPARACION	Recomendable consumo del producto sin la tripa (cubierta externa) y a temperatura 15-20°C. Recomendable abrir 30 minutos antes de su consumo (en caso de producto envasado) y atemperar.
LEGISLACIÓN APLICABLE	Reglamento 178/2002 (Trazabilidad, legislación alimentaria), reglamento 852/2004 (Higiene general en alimentación), reglamento 853/2004 (Higiene en alimentos de origen animal), reglamento 1953/2004 (Uso de materiales en alimentos), reglamento 2073/2005 (Criterios microbiológicos en alimentos), reglamento 2074/2005 (Medidas de aplicación y modificaciones) y reglamento 2076/2005 (Medidas transitorias). Anexo APPCC Legislación (Anexo II)
LIMITES ADITIVOS/ MICROBIOLOGICOS	F/q: E 250 < 250 ppm, E 252 < 50 ppm Límites microbiológicos: E. Coli B (<500 ufc/g), Clostridium P. (<500 ufc/g), Salmonella (ausencia), Staphylococcus aureus (<500 ufc) y Listeria < 100 ufc/g
METODOS DE CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO	A temperatura ambiente una vez finalizado el proceso de curación, si el producto lo posee el consumidor final. Envasado en almacenamiento y distribución a temperatura controlada no superior a 6° C.