

FICHA TECNICA

Ingredientes: Carne de cerdo ibérico de cebo de campo y bellota, Sal, Pimentón, Leche en polvo, Emulgente (E-450), Especias, Antioxidante (E-301), Conservadores (E-250, E-252), Colorante (E-124)

Denominación legal: Chorizo Ibérico EXTRA

Tiempo de vida útil: 180 días

Condiciones de almacenamiento: Conservar en lugar fresco y seco o refrigerado

Modo de empleo: Sacar del envase y cortar en finas lonchas.

Número de Registro Sanitario: 10.19744/BA

Información nutricional

Valores medios por 100g de producto	
Energía	1823kJ / 440kcal
Grasas	37g
de las cuales saturadas	14,8g
Hidratos de carbono	0,4g
de los cuales azúcares	0,4g
Proteínas	26,3g
Sal	4,75g

Características microbiológicas

	Límite superior	Unidades	Método analítico
Enterobacterias	1E+02	ufc/g	VRBG
<i>Clostridium SR.</i>	1E+02	ufc/g	SPS Agar
<i>Staphylococcus aureus</i>	1E+02	ufc/g	BAIRD PARKER
<i>Salmonella</i>	Ausencia	en 25g	PCR
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia	en 25g	PCR

Información sobre alérgenos e intolerancias*

Gluten	no	Cacahuetes	no	Frutos de cáscara	no	Moluscos	no
Crustáceos	no	Soja	no	Apio	no	Altramuces	no
Huevo	no	Granos de sésamo	no	Mostaza	no	Pescado	no
Leche	si	Lactosa	si	Dióxido de azufre y sulfitos (>10ppm)		no	

FICHA LOGISTICA

Unidad de venta	Peso Neto	0,500kg	Peso variable	si
	Dimensiones aprox.(mm)	Largo: 300	Ancho: 50	Alto: 50
	GTIN-13			
Caja	Peso neto	4kg	Peso bruto aprox.	4,30kg
	Dimensiones aprox.(mm)	Largo: 604	Ancho: 134	Alto: 138
	GTIN-14	98410764022258		
Palet	Peso neto	360kg	Peso bruto aprox.	410kg
	Dimensiones aprox.(mm)	Largo: 1200	Ancho: 800	Alto: 1392
Paletización	Piezas / caja	8	Cajas / piso	10
	Pisos / palets	9	Cajas / palet	90