

CHORIZO EXTRA IBÉRICO BELLOTA NATURAL - DON AGUSTÍN -

Realizado:



REVISAN, S.L.
C.I.F.: B-37224557
Apdo. Correos Nº 18
Pol. Agroalimentario, Sierra Herreros, 9
Tel.: 923 58 08 78 - Fax: 923 58 08 94
37770 GUIJUELO (Salamanca)
www.revisan.com

Dir. de Calidad y Seg. Alimentaria
Fecha: 17 de Mayo de 2022

Revisado y aprobado:



REVISAN, S.L.
C.I.F.: B-37224557
Apdo. Correos Nº 18
Pol. Agroalimentario, Sierra Herreros, 9
Tel.: 923 58 08 78 - Fax: 923 58 08 94
37770 GUIJUELO (Salamanca)
www.revisan.com

Dirección
Fecha: 17 de Mayo de 2022

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- **CLASIFICACIÓN:**
 - Según Rgto. 8.5.3: **Producto cárnico.**
 - Según R.D. 474/2014: **No tratados por el calor. Derivados cárnicos curado-madurados.**
 - Según Rgto. nº 2073/2005: **No favorecedor del crecimiento de listeria.**
 - Categoría: **Extra ibérico de bellota.**
- **Nombre comercial Industria:** CHORIZO EXTRA IBÉRICO BELLOTA – DON AGUSTÍN.
- **Definición:** Mezcla de carnes picadas, procedentes todas ellas exclusivamente del cerdo ibérico de bellota, adicionadas de sal, pimentón y otras especias, condimentos y aditivos autorizados, amasada y embutida en tripa natural (cular), que ha sufrido un proceso de maduración-dsecación, que le asegura una buena estabilidad, así como un olor y sabor característicos.
- **Tiempo de curación aproximado:** 90 días.
- **Ingredientes:** Carne y grasa de cerdo de bellota ibérico, sal, pimentón y especias naturales. SIN GLUTEN, SIN SOJA, SIN LACTOSA. Tripa natural de cerdo.

CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO Y CONSUMO

- **Conservación:** Mantener en lugar fresco y seco.
 - **Consumo:** Se recomienda sacar el producto de la bolsa unas horas antes de su consumo y mantenerlo a temperatura ambiente. En caso de pérdida del vacío, retirar el envase y volverá a su aspecto natural.
 - **Vida Útil:** La fecha de consumo preferente es de 22 meses desde que finaliza su curación.
- No contiene organismos modificados genéticamente (OMG). Uso alimentario.
El producto es apto para el consumo de todos los grupos de consumidores, incluidos niños y ancianos, excepto para aquellas personas a las que su religión no les permite comer carne de cerdo.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- **Color:** Encarnado, vetado.
- **Aspecto externo:** Típico, con restos de moho, consistente, alargado, tripa bien adherida en toda la superficie.
- **Aspecto al corte:** Consistente, vetado, ligado.
- **Textura:** Compacta y homogénea.
- **Olor:** Típico, agradable, a embutido curado.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (Criterios de Seguridad Alimentaria):

- **Salmonella (ufc /g.):** ausencia.
- **Listeria (ufc /g):** <100.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

- **Actividad de agua (a_w):** $\leq 0,92$
- **Grasa:** ≤ 65 g/100 g s.s.s.
- **Hidratos de Carbono:** ≤ 5 g glucosa/100 g s.s.s.
- **Proteína total:** ≥ 22 g/100 g s.s.s.
- **Relación colágeno/proteína:** $\leq 25\%$
- **Proteínas añadidas:** ≤ 1 g/100 g
- **Nitrato sódico / potásico:** < 150 ppm al final de la curación.
- **Nitrito sódico / potásico:** < 150 ppm al final de la curación.

VALORES NUTRICIONALES POR 100g DE PRODUCTO:

Valor energético (KJ/Kcal): 1873 / 452.

Grasas (g): 37,85.

De las cuales:

- Ácidos grasos saturados (g): 13,6.

Hidratos de carbono (g): <1.

De los cuales:

- Azúcares (g): <1.

Proteínas (g): 27,77.

Sal (g): 3,30.

LEGISLACIÓN:

- (1) R.D.: 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.
- (2) R.D.: 142/2002, de 1 de febrero, por la que se aprueba la Lista Positiva de Aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización. (BOE Nº 7, 22 de marzo de 1997), y posteriores modificaciones.
- (3) R. D. 1334/1999, de 31 de Julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, y posteriores modificaciones.
- (4) Reglamento (CE) Nº 2073/2005 de la Comisión de 15 de Noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios; y posteriores modificaciones.

ETIQUETADO Y PRESENTACIÓN

- **Etiquetado¹:** Según lo establecido en la legislación vigente.
- **Presentación:** Entero o en mitades, envasado al vacío. En cajas (varias presentaciones comerciales, consultar).
- **Dimensiones:**
Largo Aprox.: 60 cm.
Calibre Aprox.: 45 mm.

TRANSPORTE

El transporte se realiza en vehículos isoterms, previamente inspeccionadas sus condiciones óptimas de limpieza.

ANEXO ⁽¹⁾

