



**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE TABLA
DE CHORIZO EXTRA IBERICO**

Código: **ET_02013**

Revisión : 01

Fecha 19/03/2007

Pág.: 1 de 2

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	
Aspecto	Tendrán una consistencia firme y compacta al tacto. Tripa natural (cular) con las irregularidades propias de la misma. Generalmente de aspecto rugoso en el exterior y bien adherida la tripa a la masa. El corte se presentará homogéneo, ligado, sin coloraciones anormales y con una diferenciación neta entre los fragmentos de carne y de tocino o grasa.	
Tiempo de Curación	Aproximadamente 75 días, terminado en bodega.	
Peso	En torno a 1 Kg. El peso de las piezas mantiene una alta variabilidad al tratarse de tripa natural.	
Curación	La curación del producto se produce en frío, lo que permite reducir al mínimo la cantidad de aditivos.	
Aroma	Presentarán el olor característico que le proporcionan, fundamentalmente, las especias y condimentos, junto al proceso de curación.	
FÍSICO - QUÍMICAS	VALORES HABITUALES (según análisis)	RECHAZO
Humedad	32%	> 40
Proteínas	35%	< 22
Materia grasa	55%	> 65
Hidroxiprolina	0.6%	> 0,7
H C totales	1%	> 8
H C insolubles	0.5%	> 1,5
Nitrito Sódico	2 p.p.m.	Suma de ambos superior a 300 p.p.m.
Nitrato Sódico	23 p.p.m.	
MICROBIOLÓGICAS		RECHAZO
E. Coli	5×10^3 u.f.c./g o cm^2	Valores mayores a las cantidades indicadas.
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25g	
<i>S. Aureus</i>	5×10^3 u.f.c./g o cm^3	
Listeria monocytogenes	1×10^2 u.f.c./g	
PRESENTACIÓN		
Etiquetado	Vitola alrededor de la pieza.	
Envase		
Embalaje	Cajas de cartón de 60x19x12 cm. Cajas a granel o en palet de hasta 64 cajas (8 en la base por 8 alturas)	
Medio de transporte	Vehículo isoterma o frigorífico.	



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE TABLA DE CHORIZO EXTRA IBERICO

Código: **ET_02013**

Revisión : 01

Fecha 19/03/2007

Pág.: 2 de 2

LISTA ALBA

Proteína de leche de vaca	SÍ		BHA/BHT (E320-E321)	NO
Lactosa o azúcar de la leche	SÍ		Ácido benzoico (E210->E213)	NO
(Pollo) huevo	SÍ		p-hidroxibenzoato (E214->E219)	NO
Proteína de soja		NO	Tartrazina(E102)	NO
Aceite de soja		NO	Amarillo ocase FCF (E110)	NO
Gluten		NO	Amarillo anaranjado S (E110)	NO
Trigo		NO	Amaranto (E123)	NO
Centeno		NO	Rojo cochinilla (E124)	NO
Sacarosa		NO	Ácido sórbico (E200-<E203)	NO
Carne de vaca		NO	Canela	NO
Cerdo	SÍ		Vainilla	NO
Pollo		NO	OGM "libre" de etiquetado	NO
Pescado		NO	OGM totalmente "libre"	NO
Marisco		NO	Legumbres	NO
Gelatina		NO	Nuez	NO
Fructosa		NO	Cacahuete	NO
Maíz		NO	Glutamato	NO
Levadura		NO	Sulfitos (E220->E227)	NO
Cacao		NO	Fenilalanina	NO

Ingredientes	Magro y tocino de cerdo ibérico, sal común, pimentón, especias, azúcares, proteína de leche, emulgentes (E-450, E-452, E-451), antioxidante (E-331), conservadores (E-252, E-250), colorante E-124. Contiene LACTOSA
--------------	--

VALOR NUTRICIONAL

PRODUCTO	CHORIZO IBÉRICO
Energía Calculada	435
Proteína bruta	23
Hidratos de Carbono	1,5
Grasa Bta (Sat+Ins)	23,66+15,14

Razones para el cambio / justificaciones	Rev.	Cambios	Fecha de entrada en vigor	Revisado y Aprobado por
Edición inicial conforme a la Norma IFS Versión 4	1	Primera edición del documento	19/03/2007	Fdo.:
Adaptación de las E.T a las nuevas exigencias.	2	Inclusión de la lista ALBA y valor nutricional	12/12/2007	Fdo.: