


<b>PRODUCTO</b>	<b>ref. 6206</b>	<b>STICK DE CHORIZO</b>
-----------------	------------------	-------------------------

**INGREDIENTES**

Crema de chorizo ibérico 39,9% (carne y grasa de cerdo ibérico, sal, especias, leche en polvo (**LECHE**), lactosa (**LECHE**), antioxidantes: E-321, E-320, E331iii, E-304i, conservadores: E-202, E-252, E-250, estabilizador: E-450i, proteínas de **LECHE**, proteínas de **SOJA**, azúcares y dextrina), yema de **HUEVO**, pasta china (harina de trigo (**GLUTEN**), agua, sal, aceite vegetal de palma).

**CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS**

	<b>Color</b>	Marron Tostado
	<b>Olor</b>	Típico del chorizo
	<b>Sabor</b>	Salado
	<b>Consistencia</b>	Tierna y crujiente

**USO ESPERADO**

Indicado para personas de cualquier edad y condición siempre y cuando no sean alérgicos a ninguno de sus componentes declarados en el etiquetado (ver declaración de alérgenos más abajo) y no sigan una dieta específica para la cual se restrinja su consumo.

**MODO DE EMPLEO**

Directamente en congelado, freír en una sartén o freidora a 180°C durante 1min. Una vez descongelado, no volver a congelar.

<b>VIDA ÚTIL</b>	<b>18 meses</b>
<b>CONDICIONES DE</b>	<b>CONGELACIÓN T° ≤ -18°C</b>

<b>CODIFICACIÓN</b>	TTWWW TT: año de elaboración WWW: día de elaboración (según calendario juliano)
---------------------	---

**LÍMITES MICROBIOLÓGICOS**

E. coli	Ausencia /25g
Salmonella spp	Ausencia /25g
Listeria monocytogenes	Ausencia /25g
Bacillus cereus	<10ufc
REGLAMENTO 2073/2005 más criterios internos de la Organización.	

<b>MÉTODO TRATAMIENTO (Tª)</b>	<b>ULTRACONGELACIÓN</b>
--------------------------------	-------------------------

**CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS**

Composición nutricional (por 100g de producto)	VALOR ENERGÉTICO (KJ/Kcal)	2073/495
	GRASAS de las cuales:	37,3

	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	9,10
	ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS	-
	ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS	-
	HIDRATOS DE CARBONO de los	22,4
	AZÚCARES	2,2
	POLIALCOHOLES	-
	ALMIDÓN	-
	FIBRA ALIMENTARIA	-
	PROTEINAS	17,4
	SAL	1,04
<b>Producto Libre de OGM's</b>	SI	

<b>ALÉRGENOS</b>			
<b>TIPO</b>	<b>CONTIENE COMO INGREDIENTE</b>	<b>NO CONTIENE</b>	<b>PUEDA TENER TRAZAS</b>
<b>Cereales que contengan gluten y productos derivados</b>	X		
<b>Crustáceos y productos a base de crustáceos</b>			X
<b>Huevos y productos a base de huevo</b>	X		
<b>Pescado y productos a base de pescado</b>			x
<b>Cacahuets y productos a base de cacahuets</b>			x
<b>Soja y productos a base de soja</b>			X
<b>Leche y sus derivados (incluida la lactosa)</b>			x
<b>Frutos de cáscara: almendras, avellanas, nueces ( de nogal), anacardos, pacanas, nueces de brasil, alféncigos, pistacho, nueces de Macadamia y nueces de Australia, y productos derivados</b>			X
<b>Apio y productos derivados</b>			x
<b>Mostaza y productos derivados</b>			x
<b>Granos de sésamo y productos a base de sésamo</b>			x
<b>Anhidro sulfuroso y sulfitos en cantidad superior a 10ppm</b>			x
<b>Altramuces y productos a base de altramuces</b>		x	
<b>Moluscos y productos a base de moluscos</b>			x

**ENVASADO Y EMBALAJE**

<b>CODIGO EAN</b> (unidad de venta)	8436574300307	<b>Nº raciones</b>	Agusto del consumidor
<b>Peso neto unidad (Kg)</b>	0,006	<b>Peso neto caj</b>	0,9
<b>Nº uds. / envase</b>	50	<b>Peso neto pal</b>	86,4
<b>Nº uds. /caja</b>	150	<b>Nº cajas /pale</b>	96

<b>REGISTRO SANITARIO</b>	26.016268/P
<b>FABRICANTE</b>	DESPIECES Y MANIPULADOS MAVIMAR S.L.

<b>ETIQUETADO</b>
-------------------

**CAJA**

---

**BOLSA**

---

<b>LEGISLACIÓN APLICABLE</b>
<p><b>Reglamento 852/2004</b> relativo a la higiene de los productos alimenticios.</p> <p><b>Reglamento 853/2004</b> por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.</p> <p><b>Reglamento 178/2002</b> pricipios y requisitos generales de la legislación alimentaria.</p> <p><b>RD 1334 /1999</b> Norma general de etiquetado, presentación, y publicidad de los productos alimenticios.</p> <p><b>Reglamento 1169/2011</b> sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.</p> <p>Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.</p> <p><b>Reglamento 1441/2007</b> modifica el Reglamento 2073/ 2005.</p> <p>Criterio microbiológico para conservs Recomendaciones CENAN 1982.</p> <p><b>Reglamento 1830/2003</b> relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos.</p> <p><b>Reglamento 1935/2004</b> sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos.</p> <p><b>Reglamento 10/2011</b> sobre los materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.</p>

ELABORADO	APROBADO
Fdo: Responsable de calidad	Fdo: Responsable de Producción