



## Chorizo de Bellota 100% Ibérico Loncheado

FECHA: 20/11/2019

Página 1 de 1

### Chorizo de Bellota 100% Ibérico Loncheado

Embutido crudo curado, elaborado con magros y grasa de cerdo ibérico, adobado y embutido en tripa natural que ha sufrido un proceso de curación adecuado.

#### Materia prima

Cerdos ibéricos de bellota

#### Características organolépticas

Consistencia firme y compacta, de forma cilíndrica más o menos regular y de longitud variable, bien ligado al corte.

Ausencia de elementos extraños, colores u olores no típicos.



#### VALORES MEDIOS POR 100g DE PRODUCTO

Valor Energético	2132,30	kJ
	507,7	Kcal
Grasas	40,93	g
de las cuales Grasas saturadas	13,27	g
Hidratos de carbono	1,53	g
de los cuales azúcares	0,64	g
Proteínas	33,30	g
Sal	3,49	g

- Formato presentación: Loncheado 80gr.

- Ingredientes: Carne y grasa de cerdo ibérico, sal, pimentón, dextrosa, LACTOSA, dextrina, proteína de SOJA, especias, proteína de la LECHE, emulgentes (E-450iii), antioxidante (E-301) y conservador (E-252).

- Envases utilizados: Bolsa de plástico al vacío.

- Condiciones de almacenamiento y distribución: Mantener en lugar fresco y seco. Para prolongar su vida útil, se aconseja mantener en cámara refrigerada <7°C y protegido de la luz directa. Una vez abierto, consumir en 24h.

- Instrucciones de uso: consumo para la población en general salvo prescripción médica.

- Vida útil: Consumir preferentemente antes de un año.

- Loteado: fecha de fabricación, 6 dígitos (ddmmaa)

- Etiquetado: Denominación del producto, lote, fecha de consumo preferente, peso neto, código de barras, modo de conservación, tabla nutricional, fecha de envasado (opcional), registro sanitario y razón social.

- Tipo de venta: Venta directa a consumidor final.

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

*Clostridium sulfito-reductores* <100ufc/g

*Listeria monocytogenes* Ausencia en 25g

*Salmonella spp.* Ausencia en 25g

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

PARÁMETRO	LÍMITE DE ACEPTACIÓN
aw	< 0,92
Nitrito	Máx. 100 ppm
Nitrato	Máx. 250 ppm



# Acorn-Fed 100% Iberico Chorizo Sliced

DATE:  
01/14/2022

Page 1 of 2

## Acorn-fed 100% Iberico Chorizo Sliced

Cured raw cold cut, made with lean and fat from Iberico pork, marinated and stuffed in natural casing which has undergone an adequate curing process

### Raw material

From Acorn-fed 100% Iberico pigs.

### Organoleptic features

Firm and compact consistency, more or less regular, cylindrical shape and variable length, well linked to the cut. Absence of foreign elements, colors or typical odors



### AVERAGE NUTRITIONAL VALUE PER 100g

Energy value	2132,30	kJ
	507,69	Kcal
Fat	40,93	g
Of which saturated	13,97	g
Carbohydrates	<1,53	g
Of which sugar	<0,64	g
Protein	33,30	g
Salt	3,49	g

- **Format:** Sliced 80gr.

- **Ingredients:** Iberian pork meat and fat, salt, paprika, dextrose, LACTOSE, dextrin, SOY protein, spices, MILK protein, emulsifiers (E-450iii), antioxidant (E-301) and preservative (E-252)

- **Packaging used:** Polyethylene bag suitable for food use.

- **Storage and distribution conditions:**

Vacuum packed: Keep refrigerated (0° to 7°C). Once opened, consume within 24h.

- **Use instructions:** Can be generally consumed except in case of medical prescription. Non eatable tripe.

- **Shelf life:** Consume preferably before 1 year

- **Batched:** Manufacturing date, 6-digit numbering (ddmmaa):

- **Labelling:** Product denomination, batch, best before date, net weight, barcode, method of conservation, nutritional table, packaging date (optional), health registration and company name

- **Sale:** Sale in bulk or to other processing industries or direct sale to final consumer



TECHNICAL SHEET Nº 21

Rev. 0

# Acorn-Fed 100% Iberico Chorizo Sliced

DATE:  
01/14/2022

Page 2 of 2

## MICROBIOLOGICAL FEATURES

Clostridium sulphite-reducers <100ufc/g  
Listeria monocytogenes Absent in 25 g  
Salmonella spp. Absent in 25g

## PHYSICOQUEMICAL FEATURES

PARAMETER	ACCEPTANCE LIMIT
aw	<0,92
Nitrite	Máx. 100 ppm
Nitrate	Máx. 250 ppm



# Chorizo de Bellota 100% Ibérique Tranché

DATE: 01/14/2022

Page 1 of 2

## Chorizo de Bellota 100% Ibérique Pièce Entière

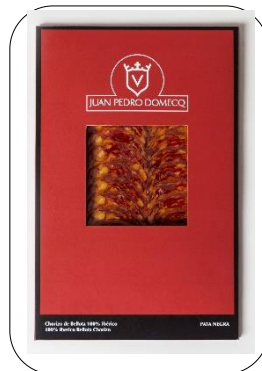
Saucisse sèche, à base de viande maigre et de gras de porc ibérique, marinée et farcie dans un boyau naturel qui a subi un traitement adéquat

### Matière première

Viande de porcs de Bellota 100% Ibérique

### Caractéristiques organoleptiques

Consistance ferme et compacte, plus ou moins régulière, forme cylindrique et longueur variable, bien liée à la coupe. Absence d'éléments étrangers, de couleurs ou d'odeurs atypiques.



### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeur énergétique	2132,30	kJ
	507,69	Kcal
<b>Lipides</b>	40,93	g
<b>Dont saturés</b>	13,97	g
<b>Glucides</b>	<1,53	g
<b>Dont sucres</b>	<0,64	g
<b>Protéines</b>	33,30	g
<b>Sel</b>	3,49	g

**- Format :** Tranché 80gr

**- Ingrédients :** Viande et graisse de porc ibérique, sel, paprika, dextrose, lactose, dextrine, protéines de soja, épices, protéines de lait, émulsifiants (E-450iii), antioxydants (E-301) et conservateurs (E-252).

**- Emballage :** Polyethylene bag suitable for food use.

### **-Conditions de conservation :**

Sous-vide: Conserver entre 0° et 7°C. Une fois ouvert, consommer dans les 24 heures.

**-Mode d'emploi :** Peut être consommé sans problème sauf indication médicale contraire. Ouvrir une heure avant consommation. Boyau non comestible.

**- Durée de vie :** A consommer de préférence avant 1 an.

**- Lot :** date de fabrication, 6 chiffres (jjmmaa)

**- Étiquetage :** Dénomination du produit, lot, date de péremption, poids net, code barre, méthode de conservation, table nutritionnelle, emballage date (optionnelle), immatriculation sanitaire et nom de l'entreprise.

**- Type de vente :** Vente en gros à d'autres industries de transformation ou vente directe au consommateur final.

**Chorizo de Bellota 100% Ibérique  
Tranché****CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES**

Clostridium sulphite-reductors <100ufc/g

Listeria monocytogenes Absent in 25 g

Salmonella spp. Absent in 25g

**CARACTÉRISTIQUES PHYSIO-CHIMIQUES**

<b>PARAMÈTRE</b>	<b>LIMITE D'ACCEPTATION</b>
aw	<0,92
Nitrite	Máx. 100 ppm
Nitrate	Máx. 250 ppm