

	FICHA TÉCNICA	FT-399-00
	CHORICITOS PINCHO	FECHA : 19/10/2018

DATOS DE LA EMPRESA

Razón social:	La Ajofrinera Guerrero S.L
Dirección:	Calle Real, 56. 45110 – AJOFRIN (Toledo)
N ° RGSEAA:	10.20447/TO
Teléfono:	925 390 037
Web:	https://www.canelaenrama.net
Mail:	canelaenrama@canelaenrama.net

DATOS DEL PRODUCTO

Nombre comercial:	Choricitos pincho	
Denominación del producto:	Preparado cárnico embutido fresco	Preparado cárnico embutido congelado
Código interno:	399	3399
Código EAN:	90000000003996	90000000033995

INGREDIENTES

Magro de cerdo (85,5%), agua, pimentón, sal, dextrina, dextrosa, ajo, proteína vegetal de **SOJA**, colorante (ácido carmínico), especias y conservador (acetato de sodio). Embutido en tripa natural de cerdo.

CONDICIONES DEL PRODUCTO

Vida útil:	30 días en refrigeración	12 meses en congelación
Conservación y almacenamiento:	Conservar en refrigeración a temperaturas entre 0 - 4 °C.	Conservar en congelación a temperaturas iguales o inferiores a -18 °C.
Transporte	El transporte se realiza en vehículos refrigerados que permiten mantener la temperatura de consigna en el producto en todo momento.	
Modo de uso	Cocinar completamente antes de su consumo.	Descongelar en refrigeración. Cocinar completamente antes de su consumo.

USO PREVISTO Y POBLACIÓN DESTINO

Destinado a toda la población en general, excepto alérgicos. Ver cuadro declaración de alérgenos.

OGM Y CONTAMINANTES

Este producto está libre de OGM por lo que no es objeto de etiquetado adicional especial dentro del ámbito de los Reglamentos (UE) 1829/2003 y 1830/2003 sobre trazabilidad y etiquetado OGM.

Este producto también cumple el Reglamento (CE) N° 1881/2006 de la Comisión y sus modificaciones posteriores, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

	FICHA TÉCNICA	FT-399-00
	CHORICITOS PINCHO	FECHA : 19/10/2018

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

(Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor)

ALÉRGENOS	INGREDIENTE	*POSIBLE TRAZA
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	NO	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	NO
Huevos y productos a base de huevo	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado	NO	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	NO
Soja y productos a base de soja	SI	-
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO	NO
Frutos de cáscara, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de brasil, castaña de Pará, pistachos o alféncigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados	NO	NO
Apio y productos derivados	NO	NO
Mostaza y productos derivados	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de sésamo	NO	NO
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg o 10 mg/litro (expresado como SO ₂)	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	NO
* POSIBLE TRAZA , "SI" indica que no es posible evitar su presencia en el producto, debido a la existencia del peligro de contaminación cruzada en las instalaciones.		

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 G

(La información nutricional detallada en la siguiente tabla, se acoge a los valores establecidos en el Art. 30 del Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor)

Valor energético	1359 kJ / 327 kcal
Grasa	27,00 g
De las cuales saturadas	11,00 g
Hidratos de carbono	3,10 g
De los cuales azúcares	3,00 g
Proteínas	16,00 g
Sal	2,20 g

	FICHA TÉCNICA	FT-399-00
	CHORICITOS PINCHO	FECHA : 19/10/2018

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto	Choricito, firme
Color	Rojo
Olor	Característico a chorizo, ausencia de olores extraños.
Sabor	Característico, ausencia de sabores extraños.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

E-Coli β -Glucuronidasa	$5,0 \times 10^3$ ufc/g
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g

LOGÍSTICA

MATERIAL DEL ENVASE

Tipo envase primario	Barqueta termosellada con film de plástico
----------------------	--

MATERIAL DEL EMBALAJE

Tipo envase secundario	Caja cartón impresa
------------------------	---------------------

PALETIZACIÓN

Tipo de palet	Europeo
---------------	---------