

Chistorra

RG.PG-03.03 Ficha de producto terminado

Versión 20200730 10:36:57

Formulación 6 - 22/06/2020 - ID7834

Datos del producto

Embutido elaborado a partir de carne de cerdo y aderezado con condimentos entre los que destaca el pimentón. Embutido en tripa de colágeno. Producto oreado.

Ingredientes: Grasa de cerdo y carne de cerdo, agua, proteína de cerdo, fibra de guisante y bambú, proteína LÁCTEA, dextrina, dextrosa, azúcar, especias, sal, emulgente E-451, antioxidantes E-300, E-301, E-316, E-331, acidulante E-575, aroma natural, potenciador del sabor E-621, conservador E-252, colorante E-120 y tripa de colágeno

Proceso: Picado/ Amasado / Embutido/ Colgado/Oreado/ Envasado /Etiquetado

Cliente objetivo: Apto para todo el público en general.

Uso previsto: Producto destinado a ser cocinado completamente antes de su consumo

Categoría del producto

Según el anexo II del Reglamento 1333/2008, el producto se clasifica en la categoría:
08.3.1 Productos cárnicos no sometidos a tratamiento térmico

Según el Real Decreto 474/2014, el producto está clasificado en las categorías:
No tratados por el calor/Derivados cárnicos oreados/Carnes troceadas o picadas

Alérgenos

Alérgenos en composición Leche y derivados (incluida lactosa)

Posibles trazas Soja

OMG

El producto ha sido fabricado con ingredientes que no contienen Organismos Modificados Genéticamente

Gluten

El producto no contiene gluten y puede ser etiquetado 'Sin gluten' [Reglamento (UE) 828/2014]



Información tratamientos ionizante

El producto no ha sido tratado con radiación ionizante y no contiene ingredientes irradiados, no se requiere etiquetado específico establecido en la Directiva comunitaria 1999/2/CE.

Chistorra

RG.PG-03.03 Ficha de producto terminado

Versión 20200730 10:36:57

Formulación 6 - 22/06/2020 - ID7834

Envasado

Referencia	Formato	Peso neto
01089	Unidades envasadas al vacío en paquete termoformado.	Variable: 2-2,5 kg.
G01086	Tiras de embutido envasadas en bandeja roja bipack con atmósfera protectora.	Variable: 350- 450 gramos
01080	En bolsa/ caja con film plástico de calidad alimentaria.	A granel
01081	Diez- doce tiras en bandeja de alta barrera con atmósfera protectora.	Variable: 1000 – 1200 g.
01082	Unidades envasadas al vacío en paquete termoformado.	Variable: 2-2,5 kg.
0108301	Cinco tiras en bandeja envuelta en film plástico de calidad alimentaria. Precio unitario.	190 g.
01085	En bañera de alta barrera con atmósfera protectora.	Variable: 2- 2,5 Kg.
01086	Seis- siete tiras en bandeja de alta barrera con atmósfera protectora	Variable: 350- 450 gramos
0108901	Dos barras envasadas al vacío en paquete termoformado. Precio unitario.	200 g.
01087	Ristra en bandeja con skin.	Variable: 350- 450 gramos
01087	Ristra en bandeja con skin.	Variable: 350- 450 gramos
Sin asignar	Chistorra envasada en bandeja y precocinada en autoclave.	200 gramos
Sin asignar	Chistorra envasada en bandeja y precocinada en autoclave. Congelado.	200 gramos
010802	Unidades cortadas en rodajas y envasadas en caja con lámina de plástico	A granel
01089-bipack	Tiras envasadas al vacío en paquete bipack termoformado.	Variable: 1800- 1900 gramos
010803	Unidades cortadas a 5 cm, congeladas individualmente (IQF) y envasadas en caja de cartón con lámina de plástico.	Variable: 3 kg.
010801	Unidades cortadas a 5 cm, congeladas individualmente (IQF) y envasadas en caja de cartón con lámina de plástico.	Variable: 5 kg.
0108001	Unidades cortadas a 5 cm, congeladas individualmente (IQF) y envasadas en caja de cartón con lámina de plástico. Precio unitario.	5 kg
Sin asignar	Seis- siete tiras en bandeja con formato skin	330 gramos
Sin asignar	Seis - siete tiras en bandeja con formato skin peso variable	Variable: 320 - 400 gramos
0108601	Unidades cortadas envasadas en bandeja de alta barrera con atmósfera protectora	Fijo: 320 g



Todos los envases utilizados cumplen con la legislación correspondiente a los materiales destinados a entrar en contacto con los alimentos.



Nuestros envases están acogidos al Sistema Integrado de Gestión de Envases ECOEMBES.

Chistorra

RG.PG-03.03 Ficha de producto terminado

Versión 20200730 10:36:57

Formulación 6 - 22/06/2020 - ID7834

Etiquetado

Identificación de EMCESA.NRS

Opción: Marca del cliente. Denominación del cliente.

Lista de ingredientes

Lote

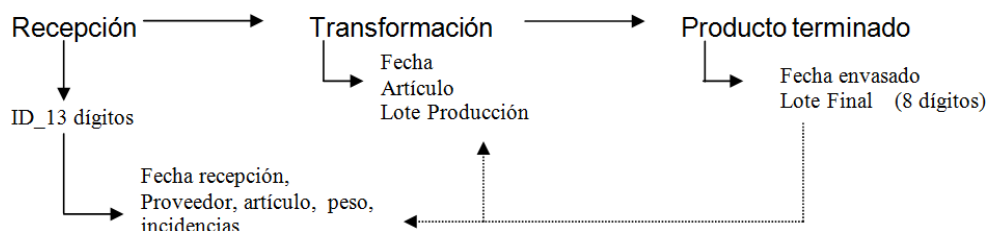
Fecha de caducidad.

Peso Neto.

Instrucciones de conservación.

Modo de uso: "Consumir tras un cocinado completo".

Codificación del lote



Caducidades

Formato	Caducidad
A granel	quince días
En film	quince días
En atmósfera protectora	treinta días
Al Vacío	treinta días
Formato skin	sesenta días
Envase pasteurizado	sesenta días
Congelado	trescientos sesenta y cinco días

Temperatura de almacenamiento y transporte

Refrigerado: "Conservar entre 0 °C y +4°C"

Características organolépticas

Color: rojo- anaranjado, con cierto brillo.

Olor: propio de especias y condimentos. Predominio del pimentón.

Sabor: propio de especias y condimentos. Predominio del pimentón.

Aspecto: tripa integra sin grasa superficial, con textura propia de la tripa; al corte granulos de grasa bien definidos.

Consistencia: firme y compacta; superficie no adhesiva.

Forma: fusiforme, típica de embutidos.



• INNOVACIÓN Y TRADICIÓN DESDE 1986 •

EMBUTIDOS DEL CENTRO, S.A.

Fábrica de embutidos y productos cárnicos. Avda. Monte Boyal, 233-236
45950 Casarrubios del Monte (Toledo) 918188300

calidad@emcesa.com

Página 4 de 6

Chistorra

RG.PG-03.03 Ficha de producto terminado

Versión 20200730 10:36:57

Formulación 6 - 22/06/2020 - ID7834

Límites físico-químicos legales aplicables

Parámetro	Límite
Nitritos (E-249 y E-250)	≤150 mg./Kg. (Real Decreto 142/2002 y Reglamento 1333/2008 y sus modificaciones)
Nitratos (E-251 y E-252)	≤150 mg./Kg. (Real Decreto 142/2002 y Reglamento 1333/2008 y sus modificaciones)
Antioxidante (E-392)	≤150 mg./Kg. (Real Decreto 142/2002 y Reglamento 1333/2008 y sus modificaciones)
Eritórbico (E-315 y E-316)	≤500 mg./Kg. (Real Decreto 142/2002 y Reglamento 1333/2008 y sus modificaciones)
Glutamatos (E-620 a E-625)	≤10.000 mg./Kg. (Real Decreto 142/2002 y Reglamento 1333/2008 y sus modificaciones)
Fosfatos (E-338 a E-342 y E-450 a E-452)	≤5.000 mg./Kg. (Real Decreto 142/2002 y Reglamento 1333/2008 y sus modificaciones)
Gluten	≤20 mg./Kg. (Reglamento C.E. 41/2009 y sus modificaciones)

Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Recuento Aerobios Mesófilos	≤ 5,0x10 ⁶ u.f.c./g. (criterio microbiológico EMCESA)
Escherichia coli	≤ 1,0x10 ² u.f.c./g. (criterio microbiológico EMCESA)
Salmonella	No detectado en 10 g. (criterio microbiológico EMCESA)
Staphylococcus aureus	≤ 1,0x10 ² u.f.c./g. (criterio microbiológico EMCESA)
Enterobacteriaceae	≤ 5,0x10 ³ u.f.c./g. (criterio microbiológico EMCESA)

Información nutricional

Valores medios de información nutricional por 100 gramos		
		%IR*
Valor energético (kcal):	455	23%
Valor energético (kJ):	1878	22%
Grasas (gramos):	43	62%
de las cuales		
Saturadas (gramos):	15	73%
Monoinsaturadas (gramos):	23	-
Poliinsaturadas (gramos):	6,0	-
Hidratos de carbono (gramos):	1,0	0%
Azúcares (gramos):	1,0	1%
Fibra (gramos):	-	-
Proteínas (gramos):	15	30%
Sal (gramos):	3,2	53%

*% Ingesta de referencia para un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)



• INNOVACIÓN Y TRADICIÓN DESDE 1986 •

EMBUTIDOS DEL CENTRO, S.A.

Fábrica de embutidos y productos cárnicos. Avda. Monte Boyal, 233-236
45950 Casarrubios del Monte (Toledo) 918188300

calidad@emcesa.com

Página 5 de 6

Chistorra

RG.PG-03.03 Ficha de producto terminado

Versión 20200730 10:36:57

Formulación 6 - 22/06/2020 - ID7834

Métodos de cocinado



Guisar



Barbacoa



Plancha



Freír



• INNOVACIÓN Y TRADICIÓN DESDE 1986 •

EMBUTIDOS DEL CENTRO, S.A.

Fábrica de embutidos y productos cárnicos. Avda. Monte Boyal, 233-236
45950 Casarrubios del Monte (Toledo) 918188300

calidad@emcesa.com

Página 6 de 6

Chistorra

RG.PG-03.03 Ficha de producto terminado

Versión 20200730 10:36:57

Formulación 6 - 22/06/2020 - ID7834

Declaración de alérgenos

Alérgeno*	¿Contiene el producto el alérgeno?	¿Puede el producto contener trazas?
Cereales con gluten y productos a base de 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 huevos.	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado.	NO	NO
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.	NO	NO
Soja y productos a base de soja.	NO	SÍ
Leche y sus derivados (inclusive lactosa).	SÍ	NO
Frutos secos con cáscara (almendra, avellana, nuez, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nuez macadamia y nueces de Australia) y sus productos derivados.	NO	NO
Apio y productos derivados.	NO	NO
Mostaza y productos derivados.	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	NO	NO
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentración superiores a 10mg/kg o 10mg/l expresados en SO ₂ .	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces.	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos.	NO	NO

* Según Reglamento 1169/2011