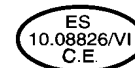


	FICHA TÉCNICA	REVISIÓN: 01 FECHA: 31/03/2025 PÁG.: 1/1
---	---------------	--

DENOMINACIÓN	CHORIZO IRUÑA-IRUÑAKO TXORIZO
CATEGORÍA	CHORIZO VELITA NATURAL
INGREDIENTES	Carnes de cerdo, pimentón, pimentón Espelette, ajo, sal y tripa de colágeno comestible
ALÉRGENOS/ OGM	Sin alérgenos. Sin componentes OGM.



ELABORACIÓN	Mezcla en proporciones adecuadas de carnes de cerdo picada a un tamaño máximo de 10 mm. A esta mezcla se le adiciona sal, ajo, especias y se amasa, obteniendo una masa homogénea y ligada, que se embute al vacío en tripas de colágeno. Las piezas resultantes sufren un proceso lento de maduración-deseccación en secadero con temperatura y humedad controladas, consiguiendo la pérdida gradual de agua junto con el desarrollo de las características organolépticas.		
CARACTERÍSTICAS	Los chorizos, una vez curados tienen unas dimensiones aproximadas de 28 mm de diámetro y 230 mm de longitud y pesan aproximadamente 0,200 Kg. Son cilíndricos, tipo velita y poseen una consistencia compacta al tacto, aspecto rugoso en el exterior, con la tripa bien adherida y ausencia de moho. Su coloración es rojiza (rojo marrón-rojo vivo) característica de los productos curados con pimentón. Poseen olor y sabor característicos que le proporcionan, fundamentalmente, las especias y condimentos, junto al proceso de curado.		
ENVASADO	Envasado en atmósfera protectora		
VIDA ÚTIL	180 días	CODIFICACIÓN FECHA CADUCIDAD	dd/mm/aa
CONDICIONES CONSERVACIÓN y TRANSPORTE	Conservar en lugar fresco y seco. Temperatura de entre 0-5°C.		
CONDICIONES DE UTILIZACIÓN	Abrir el envase unos minutos antes de su consumo		
LOTE	Código de 6 dígitos		
CONSUMIDORES DESTINO	Apto para la población general.		

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS (s.m.s.)			
Humedad	< 50%	Hidratos de carbono totales	< 2 %
Proteína	> 30%	aW	< 0,92 pH <6
Grasa	< 57 %	Nitratos añadidos	<150 ppm
Hidroxiprolina	< 0,6 %	Nitritos añadidos	< 100 ppm

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS	
<i>Escherichia Coli</i>	máx. 100 ufc/g
<i>Salmonella-Shigella</i>	ausencia /25 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	máx. 100 ufc/g
<i>Clostridium sulfito-reductores</i>	máx. 100 ufc/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	máx. 100 ufc/g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL valores medios por 100 g de producto	
Valor energético	463 Kcal / 1918 KJ
Grasas	39,2 g
de las cuales ácidos grasos saturados	15,7 g
Hidratos de carbono	1,0 g
de los cuales azúcares	<0,5 g
Proteínas	26,5 g
Sal	3,39 g

Referencia legal: Reglamentos (CE) n° 852/2004, n° 853/2004, n° 2073/2005, n° 1169/2011.

Elaborado por:	Aprobado por:
Dpto. Calidad	Gerencia