



CHORIZO EXTRA SARTA PICANTE / DULCE

Calle Diseminado de Las Ruedas
Nº 1 Ocón 26145 - La Rioja
Tlf: +34 941 436 431

DENOMINACIÓN	CHORIZO EXTRA SARTA PICANTE / DULCE	
DESCRIPCIÓN	Producto elaborado a base de carne picada de cerdo adicionada de pimentón y otras especias, y embutida en tripa natural, que ha sido sometido a un proceso de maduración y/o desecación. Color rojizo – anaranjado, con sabor/aroma característicos y textura firme y compacta.	
INGREDIENTES	Paleta	40 %
	Recorte	40 %
	Panceta	20 %
	Ajo	2g
	Pimentón	17 g
	Sal	2 g
	Tripa natural	Lo necesario
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	<i>Escherichia coli</i>	< 100 ufc/g
	<i>Salmonella spp.</i>	Ausencia / 25 g
	<i>L. Monocytogenes</i>	< 100 ufc/g ó ausen/25 g
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	Humedad	< 45 %
	PD (humedad sobre sustancia desgrasada)	< 55 %
	Grasa	< 57 %
	Grasa inicial	< 28 %
	Hidratos carbono	< 8 %
	Proteína	> 30 %
	Hidroxiprolina	< 0,6 %
	Relación coagulo/proteína	< 18 %
	Nitratos (NaNO ₃)	< 150 ppm
	Nitritos (NaNO ₂)	< 150 ppm
	pH	5.67
	Aw	0.779
PROCESO DE ELABORACIÓN	Se pica la materia prima cárnica y se añaden el resto de ingredientes previamente pesados. Se amasan conjuntamente y se embute en tripa natural porcina superior a 22 milímetros. El producto se somete a un proceso de curado entre 28 y 35 días.	
VIDA ÚTIL	180 Días	
FORMATO DE ENVASADO	Formato venta/envasado: al vacío en película plástica. Formato individual o en cajas de 8 ó 20 unidades.	
ALMACENAJE Y DISTRIBUCIÓN	Almacenamiento: refrigerado < 8 °C Transporte: refrigerado < 8 °C	
INSTRUCCIONES DE USO	Consumo directo, sin necesidad de ser cocinado. Consumir a Tª ambiente. Se recomienda abrir 1 hora antes de servirse.	
POBLACIÓN DE DESTINO	Todo consumidor.	



CHORIZO EXTRA SARTA
PICANTE / DULCE

Calle Diseminado de Las Ruedas
Nº 1 Ocón 26145 - La Rioja
Tlf: +34 941 436 431

ALÉRGENOS

No contiene.