



# CHISTORRA OREADA

Producto Cárnico Oreado

## Ingredientes

Magro y carne de cerdo, sal, pimienta, pimienta, ajo y condimentos autorizados (pimentón, especias, sal, dextrina, dextrosa, estabilizadores (E-450, E-452), antioxidante (E-301), colorante (E-120), conservadores (E-252, E-262), fibra vegetal, almidón, antioxidante (E-331) y extractos de especias.

## Descripción del proceso

Picado de la carne (picadora), amasado y condimentación (amasadora); seguidamente la masa cárnica, se embute en la embutidora, previo acondicionamiento de las tripas (remojo en agua). Tras el embutido, el producto se orea (ta <40C) hasta el día siguiente, que se procederá a su envasado y etiquetado. Ocasionalmente la masa se podrá dejar reposar en refrigeración (ta <40C) durante 12 horas antes de su embutido. Previo al amasado, se realiza la cocción del pimiento en la caldera. Una vez adquiera la consistencia deseada, se escurre y se pica en la picadora, para a continuación amasarlo junto con el resto de ingredientes.

## Formatos de presentación

Embutida en tripa natural de cordero. Envasado en barqueta de 3 Kg en atmósfera modificada (Gas Cal-2).



## Etiquetado

En una etiqueta se indicará la siguiente información, obligatoria exigida por RE (UE) 1169/2011:

- Denominación de venta.
- Lista de ingredientes (alérgenos resaltados en MAYÚSCULA).
- Peso neto.
- Fecha de caducidad.
- Lote.
- Condiciones de conservación.
- Identificación de la industria.
- Mención "Cocinar completamente antes de su consumo".
- Marcado de identificación.
- Mención "Envasado en atmósfera protectora"

- **Condiciones de conservación:**  
0-4 °C
- **Condiciones de distribución:**  
Vehículo refrigerado/isotermo
- **Durabilidad del producto:**  
30 días desde la fecha de elaboración.
- **Destino final del producto:**  
Consumidor final

**Alérgenos:**  
**SIN LACTOSA**  
**SIN GLUTEN**  
**SIN PLV**  
**SIN SOJA**  
**SIN SULFITOS**

## Valor Nutricional

AZÚCARES	<0,10g/100g
GRASAS	30,4g/100g
GRASAS SATURADAS	10,5g/100g
HIDRATOS DE CARBONO	1,1g/100g
PROTEINAS	16,6g/100g
SAL	2,0g/100g
VALOR ENERGÉTICO	344kcal/100g
VALOR ENERGÉTICO	1.426kJ/100g

## Sistema de loteado

Esta compuesto por seis dígitos numéricos xx/yy/zz, dónde xx coincide con el número de masa diaria; yy y zz coincide con el número total de masas que llevamos en el año en curso.

## Criterios microbiológicos

Límites microbiológicos establecidos por el Reglamento (CE) 2073/2005:

Investigación de Salmonella n=5, c=0, m=M=Ausencia/25 g. Resultados satisfactorios cada uno de los 5 ejemplares Ausencia/25 g. Investigación de Listeria monocytogenes n=5, c=0, m=M=Ausencia/25 g. Resultados satisfactorios cada uno de los 5 ejemplares Ausencia/25 g. n= número de unidades de la muestra. m= valor umbral del número de bacterias. El resultado se considerará satisfactorio si todas las unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o menor que m. M= valor límite del número de bacterias. El resultado se considerará no satisfactorio si una o varias unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o mayor que m. c= número de unidades de la muestra, cuyo número de bacterias podrá situarse entre m y M. La muestra seguirá considerándose aceptable si las demás unidades tienen un número de bacterias menor o igual a m.