



www.tradiciona.com

C/San Antón, 18. 2º Centro  
18005 - Granada

# CHORIZO CULAR CASERO EXTRA

Producto cárnico  
curado-madurado

## Ingredientes

Magro y panceta de cerdo, condimentos autorizados (LACTOSA, dextrosa, sal, especias, azúcar, dextrina, estabilizantes (E-450, E-451), antioxidante (E-316), conservadores (E-252, E-250), colorante (E-120)).

## Descripción del proceso

Mezcla y picado de la carne (picadora), amasado y condimentación (amasadora dónde se añaden el resto de los ingredientes). La mezcla completa se deja reposar a temperaturas de refrigeración ( $\leq 4^{\circ}\text{C}$ ) durante 12 horas aproximadamente, procediéndose seguidamente a su embutido (embutidora). Previamente al embutido, se ha realizado el acondicionamiento de las tripas (remojo en agua). Finalmente, el producto se traslada al secadero dónde se mantendrá, a temperaturas de  $14^{\circ}\text{C}$  de máxima y  $8^{\circ}\text{C}$  de mínima en unas condiciones de humedad de 74-80 %, durante 30-40 días (tripa calibre 80-90). Transcurridos los días de secadero, se traslada a la sala de envasado, donde se envasan y etiquetan. En ocasiones, tras el amasado y condimentación se podrá embutir directamente la masa, dejando reposar en refrigeración ( $\leq 4^{\circ}\text{C}$ ) durante 12 horas una vez ya esté embutido.

## Formatos de presentación

Embutido en tripa natural cular de cerdo. Medias piezas envasadas al vacío.



## 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 consumo preferente.
- Lote.
- Condiciones de conservación.
- Identificación de la industria.
- Marcado de identificación.

- **Condiciones de conservación:**  $0-4^{\circ}\text{C}$
- **Condiciones de distribución:** Vehículo refrigerado/isotermo
- **Durabilidad del producto:** 12 meses desde la fecha de elaboración.
- **Destino final del producto:** Consumidor final

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

## Valor Nutricional

AZÚCARES	2,2g/100g
GRASAS	40,6g/100g
GRASAS SATURADAS	14,6g/100g
HIDRATOS DE CARBONO	2,2g/100g
PROTEINAS	27,4g/100g
SAL	2,8g/100g
VALOR ENERGÉTICO	484kcal/100g
VALOR ENERGÉTICO	2.005kJ/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.