



CHORIZO OREADO ROSARIO

Producto C3rnico Oreado

Ingredientes

Magro y carne de cerdo, pimiento, sal, pimienta, ajo y condimentos autorizados (piment3n, especias, sal, dextrina, az3car, dextrosa, estabilizadores (E-450, E-452), antioxidante (E-301), colorante (E-120), conservadores (E-252, E-262), fibra vegetal, almid3n, antioxidante (E-331) y extractos de especias).

Descripci3n del proceso

Picado de la carne (picadora), amasado y condimentaci3n (amasadora); seguidamente la masa c3rnica, se embute en la embudidora, previo acondicionamiento de las tripas (remojo en agua). Tras el embutido, el producto se orea (ta <40C) hasta el d3a siguiente, que se proceder3 a su envasado y etiquetado. Ocasionalmente la masa se podr3 dejar reposar en refrigeraci3n (ta <40C) durante 12 horas antes de su embutido. Previo al amasado, se realiza la cocci3n del pimiento en la caldera. Una vez adquiera la consistencia deseada, se escurre y se pica en la picadora, para a continuaci3n amasarlo junto con el resto de ingredientes.

Formatos de presentaci3n

Embutida en tripa natural de cerdo. Forma de rosario. Envasado en barqueta de 3 Kg en atm3sfera modificada (Gas Cal-2).



Condiciones de conservaci3n

0-4°C

Condiciones de distribuci3n

Veh3culo refrigerado/isotermo

Durabilidad del producto

30 d3as desde la fecha de elaboraci3n.

Destino final del producto

Consumidor final

Etiquetado

En una etiqueta se indicar3 la siguiente informaci3n, obligatoria exigida por RE (UE) 1169/2011:

- Denominaci3n de venta.
- Lista de ingredientes (al3rgenos resaltados en MAY3SCULA).
- Peso neto.
- Fecha de caducidad.
- Lote.
- Condiciones de conservaci3n.
- Identificaci3n de la industria.
- Menc3n "Cocinar completamente antes de su consumo".
- Marcado de identificaci3n.
- Menc3n "Envasado en atm3sfera protectora"

Valor Nutricional

AZ3CARES	0,60g/100g
GRASAS	27,7g/100g
GRASAS SATURADAS	10,8g/100g
HIDRATOS DE CARBONO	0,60g/100g
PROTEINAS	15,5g/100g
SAL	2,8g/100g
VALOR ENERG3TICO	314kcal/100g
VALOR ENERG3TICO	1.299kJ/100g

Sistema de loteado

Esta compuesto por seis d3gitos num3ricos xx/yy/zz, d3nde xx coincide con el n3mero de masa diaria; yy y zz coincide con el n3mero total de masas que llevamos en el a3o en curso.

Criterios microbiol3gicos

L3mites microbiol3gicos establecidos por el Reglamento (CE) 2073/2005:

Investigaci3n de Salmonella n=5, c=0, m=M=Ausencia/25 g.
Resultados satisfactorios cada uno de los 5 ejemplares Ausencia/25 g.
Investigaci3n de Listeria monocytogenes n=5, c=0, m=M=Ausencia/25 g.
Resultados satisfactorios cada uno de los 5 ejemplares Ausencia/25 g.
n= n3mero de unidades de la muestra. m= valor umbral del n3mero de bacterias. El resultado se considerar3 satisfactorio si todas las unidades que componen la muestra tienen un n3mero de bacterias igual o menor que m. M= valor l3mite del n3mero de bacterias. El resultado se considerar3 no satisfactorio si una o varias unidades que componen la muestra tienen un n3mero de bacterias igual o mayor que m. c= n3mero de unidades de la muestra, cuyo n3mero de bacterias podr3 situarse entre m y M. La muestra seguir3 consider3ndose aceptable si las dem3s unidades tienen un n3mero de bacterias menor o igual a m.