



Denominación del producto	CHORIZO (Cular o vela)	
Descripción del producto	Mezcla de carne picada o troceada de cerdo, tocino o grasa de cerdo, adicionada de sal, especias y aditivos, amasado y embutido en tripas naturales o artificiales que ha sufrido un proceso de maduración-deseccación que le asegura una buena estabilidad, así como un olor y sabor característicos	
Ingredientes * Los ingredientes susceptibles de causar alergias o intolerancias según el anexo II del R (UE) nº 1169/2011- aparecen subrayadas y e n negrita.	Carne de cerdo ibérico, LECHE EN POLVO, azúcar, dextrina, dextrosa, sal, coadyuvantes tecnológicos (E-470b, E-551), conservadores(E-250, E-252) , LACTOSA, PROTEINA DE SOJA, emulgentes ((E-450iii), CASEINATO, antioxidantes (E-3168), hierbas aromáticas, colorante (E-120) Envoltura no comestible.	
Cantidad neta	Variable en función de pieza y la presentación comercial. Las piezas son pesadas de forma individual.	
Fecha de duración mínima (Vida útil)	12 meses- Ver fecha en la etiqueta (dato obtenido tras la experiencia adquirida sobre los productos)	
Condiciones de conservación	Los productos envasados a vacío: conservar en condiciones de refrigeración. Una vez abierto conservar en un ambiente fresco, seco y alejado de la luz	
Condiciones de utilización	Puede ser consumido sin cocinado. Se recomienda su consumo a temperatura ambiente. En el caso de productos envasado a vacío antes del consumo es conveniente sacarlos de la bolsa unas horas antes y para atemperara el producto Retirar la tripa antes de su consumo	
Condiciones de transporte	En el caso de piezas enteras no precisa condiciones reguladas	
Especificación del cliente (destino)	Otras industrias de alimentación. Consumidor final	
Información nutricional * (Valores bibliográficos) ** Valores medios por 100 g de producto.	Valor energético	323 Kcal/ 1346 Kj
	Proteínas	27 g
	Hidratos de carbono	1.9 g
	Azucares	0,7 g
	Grasas	23,1 g
	- Ácidos grasos saturados	9,6 g
	- Ácidos grasos monoinsaturados	11 g
	- Ácidos grasos poliinsaturados	2,5 g
- Sodio	2.65 g	
Tratamientos aplicados al producto	Carne picada y adobada metida en tripa y sometidos a secado-maduración	
Descripción del envase o embalaje	Piezas envasadas a vacío y en caja de cartón Cada caja va serigrafiada con información del producto y de la industria.	
Identificación del producto	Etiqueta adhesiva sobre el envasado en la cual se indica el lote de elaboración	
Etiquetado	Reglamento (UE) nº 1169/2011 R.D. 474/2014 (Norma derivados cárnicos) En la etiqueta se recogen los datos de lote y consumo preferente	
Limitación de aditivos	Reglamentos (CE) nº 1333/2008 y sus modificaciones (R (UE) 1129/2011, R(UE) 232/2012, R(UE) 601/2014)	
Límites microbiológicos	Reglamento (CE) nº 2073/2005 de criterios microbiológicos y sus modificaciones posteriores.	
Características físico-químicas	• pH es igual o menor a 4,4. • aw es menor o igual a 0,92.	
Presentaciones comerciales	Pieza entera	Envasada a vacío
	Pieza porcionada (mitades)	Envasado a vacío
Uso accidental	Sin incidencias, no se han detectado usos no intencionados.	
Consumidores previstos	Población general.	
Grupo de consumidores sensibles	Intolerantes a cualquiera de los ingredientes (ver apartado ingredientes)	
Documentación	Producto etiquetado – datos de lote y consumo preferente en la etiqueta individual Producto a granel- datos de lote en albaran El destino de los productos se recoge en los albaranes de salida	
Observaciones	Tener precaución con las grapas, cuerdas, etiquetas. Retirar la tripa antes de consumir	