

RAMON CHAPARRO CHAPARRO	ASPECTOS GENERALES DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL A.4.2- EMBUTIDOS	REV.	FECHA	PAGINA
		8	28/03/23	13/17

FICHA TECNICA: CHORIZO 1º DE CERDO IBERICO.-

Marca comercial: "Ramón Chaparro"

Composición cuantitativa/cualitativa:

- 100 Kg de magro de cerdo ibérico
- 7 Kg de preparado de Ceylamix 630-S/A Chorizo de Lomo Huelva de Manufacturas Ceylan, S.L.
- 0,100 Kg de nitrificante Pakers Powder CH-C de Manufacturas Ceylan, S.L.

Elaboración:

Temperatura de picado: -5 a 7 °C

Tipo de picado: 22mm.

Temperatura de amasado: 0-7 °C

Tiempo de amasado: 2 min.

Tipo de tripa: Cular de cerdo o fibrán.

Calibre de tripa: 55/60

Peso la pieza una vez curada: 500/600 g.

Humedad en secadero artificial: 80-82%

Temperatura en secadero artificial: 8-12 °C.

Tiempo en sec.artificial: mínimo 30 días.

Tiempo en secadero natural: 15 días a 2 meses.

Etiqueta: La etiqueta consiste en un precinto de papel plastificado colocado en la cuerda que soporta a la pieza o bien sobre la bolsa de vacío si es que la pieza se envasa y en ella aparecen reseñados los datos identificativos de la empresa (marca de identificación, dirección y teléfono) con su marca y anagrama comercial, el lote, la fecha de consumo preferente, el tipo de embutido que es y los ingredientes que contiene, que son:

Carne de cerdo ibérico, pimentón, sal, dextrina, especias, azúcar, estabilizantes (E-450, E-451, antioxidante E-316, conservador E-252, E-250 y colorante E-120.

Forma de presentación: En piezas enteras, que pueden ir envasadas al vacío.

Embalaje: en cajas de 6 o 10 kg.

Condiciones de almacenamiento: Las piezas ya elaboradas, estén o no envasadas al vacío, se deben conservar en lugares frescos y secos, protegidos de la luz directa.

Condiciones de transporte: Las piezas se transportan en camiones isotermados.

Forma de consumo: En rodajas, como aperitivo o bocadillos.

Loteado y tiempo de durabilidad: El lote consta inicialmente de la letra "E" seguido de varios dígitos pertenecientes al orden de entrada de la partida en fabrica. La fecha de consumo preferente es de 18 meses a partir del final de la curación.

Modo de empleo: Si el producto se comercializa envasado al vacío, además de los datos anteriores, la etiqueta lleva una información que recomienda al consumidor abrir y orear el producto durante unas horas antes de su consumo.

Valores nutricionales	Valor energético KJ/100g	Valor energético kcal/100g	Grasas g/100g	Ácidos grasos saturado g/100g	Hidratos de carbono g/100g	Azucares g/100g	Proteína g/100g	Sal g/100g
CHORIZO 1º CERDO IBERICO	1518.44	361.53	22.76	5.50	< 0.1	< 0.1	39.18	2.38