

	FICHA TÉCNICA	Ref.: ET-0009 Rev.: 04 Fecha: Julio de 2025
	CHORIZO IBÉRICO EXTRA	Hoja 1 de 3

IDENTIFICACION DE LA EMPRESA FABRICANTE		S. COOP. CHACINERA LA ALBERCANA C/ LAS ERAS, 6 37624 LA ALBERCA (SALAMANCA) TELEFONO (923) 415 185 REGISTRO SANITARIO: 10.01389/SA						
DENOMINACION		CHORIZO IBÉRICO EXTRA						
DESCRIPCION		Producto cárnico curado procedente de carnes de raza ibérica al 50%, 75% y 100% de pureza. Elaborado con mezcla de carnes picadas, adicionadas de sal y otras especias naturales, condimentos y aditivos autorizados, amasada y embutida en tripa natural, que ha sufrido un proceso de maduración-dsecación, que le asegura una buena estabilidad, así como un olor y sabor característicos.						
CATEGORÍA COMERCIAL		Chorizo Extra.						
INGREDIENTES		Carne y grasa de cerdo ibérico, pimentón, sal, ajo, LECHE en polvo desnatada, azúcar, antioxidante E-307 y conservador E-250						
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	ORGANOLEPTICAS	- Color: Rojo anaranjado, veteado. - Olor: Típico, agradable, a embutido curado. - Aspecto externo: Típico, con restos de moho, consistente, alargado, tripa bien adherida en toda la superficie. - Aspecto al corte: Consistente, veteado, ligado. - Textura: Compacta y homogénea.						
	FISICO-QUIMICAS (%)	Humedad	Proteína	Proteína Añadida	Grasas	Hidratos de carbono	Hidroxipolina	Colágeno/proteína
		24.5	31.52	<1	59.73	1.06	0.13	3.36
	MICROBIOLÓGICAS	PARÁMETROS			LÍMITES		MÉTODOS	
		Escherichia coli			< 5x10 ³ u.f.c./g		AGAR TBX	
		Salmonella spp.			Ausencia/25g		IRIS SALMONELLA	
		Listeria monocytogenes (1)			100 u.f.c./g		COMPASS LISTERIA	
		(1) Reglamento 2073/2005 modificado por el Reglamento 1441/2007, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, no permite crecimiento de L. monocytogenes cuando el producto este en fábrica mientras que se permite un crecimiento inferior a 100 ufc/g durante la comercialización del producto hasta el final de su vida útil (final fecha de caducidad) y siempre que se cumpla alguna de las citadas premisas, por lo que el producto en cuestión tiene que tener: 1. Un pH inferior o igual 4,4 ó 2. Una actividad de agua inferior o igual a 0,92 ó 3. Simultáneamente, un pH inferior o igual a 5,0 y la actividad de agua inferior o igual a 0,94.						
	VALORES NUTRICIONALES (porción 100g)	Valor Energético	Grasas	Grasas Saturadas	Hidratos de Carbono	Azúcares	Proteínas	Sal
		448 Kcal 1.893 KJ	38 g	12 g	0.80 g	0.80 g	23.8 g	2.5 g

	FICHA TÉCNICA	Ref.: ET-0009 Rev.: 04 Fecha: Julio de 2025
	CHORIZO IBÉRICO EXTRA	Hoja 2 de 3

CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO Y CONSUMO	- Conservación: Mantener en lugar fresco y seco. - Consumo: Mantener a temperatura ambiente unas horas antes de su consumo. - Vida útil: Consumir preferentemente antes de 15 meses a partir de la elaboración (lote). - Alérgenos: Cereales que contengan gluten y productos derivados NO Crustáceos y productos a base de crustáceos NO Huevos y productos a base de huevo NO Pescado y productos a base de pescado NO Cacahuets y productos a base de cacahuets NO Soja y productos a base de soja NO Leche y sus derivados (incluida lactosa) SI Frutos de cáscara y productos derivados NO Apio y productos derivados NO Mostaza y productos derivados NO Granos de sésamo y productos a base de granaos de sésamo NO Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/litro expresado como CO2 NO  El producto es apto para el consumo de todos los grupos de consumidores, incluidos niños y ancianos, excepto aquellas personas sensibles a la leche y sus derivados (incluida la lactosa), ya que pueden ocasionar reacciones adversas al ser consumido, por su carácter de alérgeno.
	ETIQUETADO, PRESENTACIÓN Y CONTROL LOGÍSTICO - Etiquetado: Etiquetas que cumplen con el Real Decreto 1334/1999, Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios. - Presentación: • Entero: piezas de 300 g

	FICHA TÉCNICA	Ref.: ET-0009 Rev.: 04 Fecha: Julio de 2025
	CHORIZO IBÉRICO EXTRA	Hoja 3 de 3

LEGISLACIÓN	- REGLAMENTO (CE) Nº1441/2007 DE LA COMISIÓN de 5 de diciembre de 2007 que modifica Reglamento (CE) nº2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. NOTA 1: En el REGLAMENTO (CE) nº1441/2007 de la comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) nº2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (L 322/12; DOCE; 7.12.2007) se exponen varias categorías para clasificar a los alimentos con respecto a la investigación de Listeria. REGLAMENTO (UE) Nº 1129/2011 DE LA COMISIÓN del 11 de noviembre de 2011 por el que se modifica el Reglamento (CE) nº (1333/2008) del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la unión. - REAL DECRETO 1334/99 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios. - REGLAMENTO 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor. - REAL DECRETO 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.
ETIQUETA DE VENTA	