

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

CHORIZO OREADO

INFORMACION TÉCNICA

PRODUCTO:	Chorizo oreado
CÓDIGO	3101
CATEGORIA	Oreado
Tª CONSERVACION	Entre 0 y 5º C
CADUCIDAD	60 días
FORMATO	18 unidades
PESO BANDEJA	1 kg aprox.
PRESENTACION	Unidades envasadas al vacio



INGREDIENTES

Carne y papada de cerdo, agua, pimentón, sal, acúcares (lactosa,azúcar) , dextrina, especias, estabilixadoers: E-450i y E-451ii, antioxidantes: E-316, conservantes: E-252, colorante: E-120.

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS		VALOR NUTRICIONAL	
	Valor		Valor
Aerobios mesófilos	<1 E 0,6	Grasas	
Enterobacterias	Ausencia	Proteínas	<i>En revision</i>
Eschericia coli	Ausencia	Humedad	
Salmonella-shigella	Ausencia/25 g		
Staphylococcus aureus	Ausencia		
Mohos y levaduras	< 1 E+0,4		

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Color, olor, sabor y textura característicos del producto

EMPAQUETADO		PALETIZACION	
MATERIAL:	Caja de carton	TIPO DE PALET:	EUROPEO 80 X 120
UNIDADES /CAJA	4	Nº Cajas x palet	
Dimensiones	375 x 273 x200	Nº pisos	Según especificaciones cliente
Peso :	5 kg	Nº Cajas / piso	
		Kg	

TRANSPORTE	USO ESPERADO DEL PRODUCTO
En vehículos frigoríficos autorizados a Tª< 5ºC	Consumo directo del producto tras tratamiento térmico