



Estanislao

La tradición del Ibérico



Chorizo Ibérico

Ingredientes:

Carne de cerdo ibérico, sal, ajo, pimentón, orégano, azúcar, **lactosa, leche en polvo**, dextrosa, dextrina, emulgentes E-450i, E-450iii, E-451i, E-452i, E-452ii, antioxidantes E-325, E-331iii y E-301, potenciador del sabor E-631 y E627, conservador E-252 y tripa natural de cerdo.

Descripción del producto:

Normativa específica:

- Producto acogido al Real Decreto 4/2014, de 10 de Enero "Norma de Calidad para la carne, jamón, paleta y caña de lomo ibérico"

Características organolépticas:

- Color: rojo anaranjado y blanco.
- Aroma: agradable, característico de embutido curado.
- Sabor: embutido de sabor delicado.
- Textura: compacto, homogéneo.

Características físico-químicas

- pH próximo a 5,8
- Actividad de agua próxima a 0,8

Características Microbiológicas:

- Listeria Monocytogenes -----> AUSENCIA
- Salmonella -----> AUSENCIA

Características nutricionales (por cada 100 gramos de producto)

Valor energético.....	323 Kcal/1346 Kj
Grasas totales.....	23,1 g
- Saturadas.....	9,6 g
- Monoinsaturadas.....	11,0 g
- Poliinsaturadas.....	2,5 g
Hidratos de carbono.....	1,9 g
- Azúcares.....	1,2 g
Proteínas.....	27 g
Sal.....	1,0 g

Tratamientos:

Picado, adobado y embutido de la carne en tripa natural de cerdo en calibres 65/68 y con una longitud aproximada de 60 cm y curado en secaderos.



Estanislao



Presentaciones:

Entero al vacío: 6 unidades/caja.

Loncheado a máquina: 10 sobres/caja.



Consumo preferente:

Enteros y medios al vacío: 24 meses.

Loncheado: 12 meses.

Logística:

	Medidas cajas	Peso aprox. pieza	Piezas / Caja	Nº cajas / Fila	Nº Filas / palet	Total Cajas / Palet	Total piezas / Palet	Total Kgs aprox.
1	650 X 180 X 120	1,3 KGS	6	6	9	54	324	430 KGS

Denominaciones de Venta / Códigos EAN:

- Chorizo Cular Ibérico Extra842727850001
- Chorizo de Bellota Ibérico842727850011

Condiciones de almacenamiento y distribución:

Al natural: conservar y transportar a temperatura ambiente que no sea elevada.

Al vacío o loncheadas: conservar y transportar por debajo de 12C°

Condiciones de uso:

- Si el producto está envasado al vacío, sacar de la bolsa 12 horas antes de su consumo.
- Quitar la tripa del trozo que vayamos a consumir y cortar finas tapas.
- Es aconsejable su consumo a temperatura ambiente.

Vida útil:

Enteros al vacío: 24 meses.

Loncheados: 12 meses.

Población destino esperado:

El producto va dirigido a la población en general, con la única excepción de las personas alérgicas a **LACTOSA** y a **LECHE EN POLVO**.