



Ficha Técnica de Producto

| | |
|---------------|--------|
| Código | 03.01 |
| Revisado | ene/20 |
| Num. Revisión | 001 |

| | | | |
|-----------------------|------------------|-----|-----|
| Denominación de Venta | CHORIZO DE WAGYU | PoC | CHW |
|-----------------------|------------------|-----|-----|

| | | | | | | |
|----------------|--------------------|---------------------|---------------|----------------|-------------------|------------|
| Identificación | Registro Sanitario | ES 10.019133/BU | Código EAN 12 | 843701110932 | Unidad de Venta | KG |
| | Origen | ESPAÑA | Código EAN 13 | 8437011109323 | Fecha de Alta | 06/03/2008 |
| | Cod Articulo (COA) | 1000106 Chorizos | Código DUN 14 | 18437011109320 | Peso NETO (Kg/ud) | 0,250 |

Descripción del Producto
Derivado cárnico curado-madurado. Peso aprox. por pieza 0,250kg

Características Organolépticas
Consistencia firme y compacta al tacto. Carne de color rojo oscuro y grasa de color blanco rosáceo. Olor y sabor característicos.

Ingredientes
Carne de vacuno de raza Wagyu (95%), sal, pimentón agridulce, dulce y picante, ajo, oregano, pimienta negra, espesante (dextrina, dextrosa, maltodextrina de maíz).

| Valor nutricional medio por cada 100g | | | |
|---------------------------------------|-------|------|----|
| Valor Energético | 418 | Kcal | kJ |
| Grasas Totales | 36,10 | | g |
| De las Cuales | | | |
| Insaturadas | 22,53 | | g |
| Monoinsaturadas | | | g |
| Poliinsaturadas | | | g |
| Saturadas | 13,57 | | g |
| Hidratos de Carbono | 0,60 | | g |
| De los Cuales Azúcares: | 0,30 | | g |
| Proteínas | 22,60 | | g |
| Sal | 2,26 | | g |

| | |
|------------------------------------|-------------------------------|
| Condiciones de Conservación | Vida útil del producto |
| Refrigeración: N/A | Refrigeración: 360 |
| Congelación | Congelación |

Modo de Preparación // Notas
Mantener a temperatura ambiente unas horas antes de su consumo.

Consumidores/Población de Riesgo
Población General, Salvo aquellos que sufran una alergia o intolerancia a los alérgenos mencionados y/o algunos de los ingredientes declarados

Información sobre Alérgenos R(CE) 1169/2011
NO CONTIENE.
Información sobre GMO's: Este producto esta libre de GMOs

Críterios Microbiológicos y Físico-Químicos - Ref.: Reg. (CE) 2073/2005 modif por Reg. (CE) 1441/2007

| | | | |
|-----------------|------------|----------------|--------------|
| E-Coli | 5 X 10 e3 | Salmonella spp | Ausencia 25g |
| A. Mesófilos | 5 x 10 e 3 | Aerobias | |
| Enterobacterias | | Listeria M | Ausencia 25g |
| | | NO | |

Legislación Aplicable
Cumplirán todas las normas de higiene aplicables (Reg 852, 853 y 854/2004), límites microbiológicos Reg. (CE) 2073/2005 modificado por Reg. (CE) 1441/2007, etiquetado (RD 75/2009 y Reg. 1169/2011), residuos químicos (Reg. 1881/2006), material de envasado (Reg.10/2011), trazabilidad (RD 1698/2003), transporte (Reg. Nº 2483/1986), así como otras de aplicación y posteriores modificaciones.

Envase
Envasado al vacío.
ESPECIFICACIONES ASE 1788

Embalaje
Cajas de cartón ondulado (B0043 TS135 HS120 DS150 (B)), impresa a dos tintas (GCM190 - NEGRO- y Magenta) y troquelada, apto para uso alimentario. Medidas variables en función de unidades solicitadas.

Requisitos: 52476/52477/52478/52479/52480/52481
52482/52483/52484/52485/52486/52487

