

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: **CHORIZO EXTRA GRAN VELA BLANCO**

CODIGO INTERNO DE PRODUCTO: 4

CODIGO E.A.N.: 8425553000048

COMPOSICION:

MATERIAS PRIMAS: Paletilla sin Hueso 64%
Magros de Primera 18%
Lardeos 18%

CONDIMENTOS Y ESPECIAS: Sal, Ajo y Pimienta

ADITIVOS: Azúcares, Proteína Vegetal, Estabilizante (E-450B), Potenciador del Sabor (E-621)
Antioxidantes (E-301, E-331), Conservadores (E-250, E-252) y Colorante (E-124).

TRIPAS UTILIZADAS: Tripa de Colágeno (FIBRAN) calibre 95 de 60 cm. de longitud.

TIPO DE CURACION: En secaderos naturales con carbón vegetal y aire. Tiempo de curación aproximada 26 días. Merma mínima de Expedición: 26%

ENVASADO: Envasado en Bolsa unitaria Termoformada con Atmósfera Compensada.

ETIQUETADO: Vitola Central

CADUCIDAD: 150 días.

EMBALAJE: Caja de Cartón Litografiada

PIEZAS POR CAJA: 4 Piezas por Caja. Peso Aprox. Pieza: 2.100 kgs.

PESO APROX. POR CAJA: 8.300 Kgs.

CAJAS POR PALET: 64 (8 Cajas x 8 Filas) Palet Europeo (0,800 x 1,200)

CARACTERISTICAS NUTRICIONALES

(Por cada 100 Grs. De Producto)

Proteínas: 27.60 grs.
Grasa: 16.30 grs.
Hidratos de Carbono 4.20 grs.
Contenido en Sal 3.91 grs.

Colesterol : 70 mgr./100 grs.

Nivel Calórico: 272 Kcalorias/100 grs.
1.140 Kjulios.