

# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: **CHORIZO EXTRA RECTO SORIA**

CODIGO INTERNO DE PRODUCTO: 6

CODIGO E.A.N.: 8425553000062

## COMPOSICION:

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

CONDIMENTOS Y ESPECIAS: Sal, Pimentón y Ajo.

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 80 de 60 cm. de longitud.

TIPO DE CURACION: En secaderos naturales con carbón vegetal y aire. Tiempo de curación aproximada 20 días. Merma mínima de Expedición: 26%

ETIQUETADO: Formato de Celofán litografiado.

ENVASADO: Envasado al vacío en Atmósfera modificada.

CADUCIDAD: 120 días.

EMBALAJE: Caja de Cartón Litografiada

PIEZAS POR CAJA: 5 Piezas por Caja. Peso Aprox. por pieza: 1.650 Kgs.

PESO APROX. POR CAJA: 8.300 Kgs.

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

## CARACTERISTICAS NUTRICIONALES

(Por cada 100 Grs. De Producto)

Proteínas:	27.40 grs.
Grasa:	15.00 grs.
Hidratos de Carbono	3.90 grs.
Contenido en Sal	4.11 grs.
Colesterol :	70 mgr./100 grs.
Nivel Calórico:	259 Kcalorias/100 grs. 1.085 Kjulios.