

Denominación del producto

CHORIZO MAESTRAZGO EXTRA DUROC

GRUPO: Embutido cárnico curado

MARCA Virgen de la Fuente

Ingredientes

Carne y tocino de cerdo, pimentón, sal, azúcares (LACTOSA, azúcar, dextrosa), dextrina, especias, estabilizantes (E-450, E-451), antioxidante (E-316), conservador (E-250, E-252), colorante (E-120). Tripa natural de ternera

Descripción del producto

- Color: rojo intenso
- Olor: típico y característico del producto curado
- Textura: suave y jugosa
- Sabor: característico

Cerdos criados y sacrificados en España. Carne procedente de cerdos con línea padre Duroc (macho finalizador 100% Duroc), lo que les confiere una mayor jugosidad palatabilidad debido al mayor contenido de grasa infiltrada.

Características microbiológicas y físico-químicas

| | | | |
|-------------|---------------------|------------------|-------|
| -Salmonella | no detectado en 25g | -aw | ≤0,92 |
| -Listeria | ≤100ufc/g en 25g | -Nitritos (ppm): | ≤150 |
| | | -Nitratos (ppm): | ≤150 |

Etiquetado e información sobre el producto

Información albarán de entrega:

- Datos de la empresa de origen y destino
- Fecha de salida
- Nombre y código de los productos
- Cantidad y peso neto
- Nº Lote
- Envases/carros/contenedores entregados

Etiqueta de producto:

- Datos de la empresa de origen y marca sanitaria
- Denominación del producto y lista de ingredientes
- Nº Lote
- Fecha de consumo preferente
- Código de barras EAN13
- Información nutricional y alérgica
- Condiciones especiales de conservación y utilización:

Conservar entre 0-10°C. Abrir 10 minutos antes de su consumo

Declaración de alérgenos, OMGs e irradiación

Este producto no contiene Organismos Modificados Genéticamente ni ha sido sometido a ningún proceso de irradiación. Alérgenos pertenecientes a la lista de ingredientes alérgenos publicada en el Anexo II del Reglamento 1169/2011:

| | |
|--|-------------|
| Gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut) | No contiene |
| Crustáceos y productos a base de ellos: | No contiene |
| Huevos y productos a base de ellos | No contiene |
| Pescado y productos a base de pescado | No contiene |
| Cacahuets y productos a base de cacahuets | No contiene |
| Soja y productos a base de soja | No contiene |
| Leche y sus derivados (incluida lactosa) | Contiene |
| Frutos de cáscara (almendras, avellanas, anarcados...) | No contiene |
| Apio y productos derivados | No contiene |
| Mostaza y productos derivados | No contiene |
| Granos de sésamo y productos a base de ello | No contiene |
| Dióxido de azufre y sulfitos (>10ppm/10mg/L como SO2) | No contiene |
| Altramuces y productos a base de altramuces | No contiene |
| Moluscos y productos a base de moluscos | No contiene |

Composición nutricional (por cada 100gr)

| | |
|-------------------------|------------------|
| Valor energético | 1828,6KJ/441Kcal |
| Grasa | 36,67g |
| de los cuales saturados | 17,05g |
| Hidratos de Carbono | 1,33g |
| de los cuales azúcares | 0,57g |
| Proteínas | 26,60g |
| Sal | 4,45g |

Condiciones de almacenamiento y distribución

Almacenamiento entre 0 y 10°C y distribución en transporte refrigerado.

Uso esperado y condiciones de utilización

El producto final está listo para su consumo y no se espera que sufra ningún proceso de cocinado. Normalmente se consume cortado en lonchas finas bien siendo el mismo consumidor que lo corte en el momento de su consumo. Se recomienda sacar del envase 10 minutos antes de su consumo.

Población de destino

Destinado para la venta al consumidor final. Indicado para todo tipo de consumidor, exceptuando la población musulmana y a los consumidores que presenten algunas de las alergias o intolerancias a los ingredientes mencionados

Formatos de venta y características logísticas

| Unidad de Venta | Factur. (Kg/Und) | Código Venta | Envasado primario | | | | Caducidad | Envasado secundario | | | | | Paletizado | | | | | |
|-----------------|------------------|--------------|--|---|-------------------|-----------------|-----------|---------------------|------------|---------------------|----------------------|----------------------|------------|-----|-------------|--------------|-------------|----|
| | | | EAN13 XXX: Importe (€) C: Código control | Tipo de envase | Tipo de envasado | Peso aprox (Kg) | | Tipo de envase | Unid./Caja | Peso neto caja (kg) | Peso bruto caja (kg) | Características caja | | | Cajas /Capa | Capas/ Palet | Cajas palet | |
| Pieza entera | Kg | 613 | 2 100613 00XXXC* | Envase plástico PA/PE, apto para contacto con alimentos | Envasado al vacío | 0,30 | 9 meses | Caja cartón | 10 | 3 | 3,26 | 0,26 | 390 | 295 | 125 | 8 | 10 | 80 |
| Pieza entera | Kg | 613 | 2 100613 00XXXC* | Envase plástico PA/PE, apto para contacto con alimentos | Flow-pack | 0,30 | 5 meses | Caja cartón | 10 | 3 | 3,26 | 0,26 | 390 | 295 | 125 | 8 | 10 | 80 |
| Pieza entera | Unidad | 619 | 8423198006197 | Envase plástico PA/PE, apto para contacto con alimentos | Envasado al vacío | 0,30 | 9 meses | Caja cartón | 10 | 3 | 3,26 | 0,26 | 390 | 295 | 125 | 8 | 10 | 80 |
| Pieza entera | Unidad | 619 | 8423198006197 | Envase plástico PA/PE, apto para contacto con alimentos | Flow-pack | 0,30 | 5 meses | Caja cartón | 10 | 3 | 3,26 | 0,26 | 390 | 295 | 125 | 8 | 10 | 80 |
| Pieza entera | Unidad | 613 (S) | 8423198006135 | Envase plástico PA/PE, apto para contacto con alimentos | Envasado al vacío | 0,30 | 9 meses | Caja cartón | 10 | 3 | 3,26 | 0,26 | 390 | 295 | 125 | 8 | 10 | 80 |

(S) Pedidos realizados a través de SOINCAR SL

RAZÓN SOCIAL:

I.C. Los 3 Reves de Fuentespalda S.A.
Pol. Agroalimentarios Ciudad de la Carne s/n. Valderrobres (Teruel)
CIF: A44162428

FORMATO FICHA_CURADO_VF Ed03

PLATA ELABORADOS Y CONGELADOS

"VIRGEN DE LA FUENTE"
Camino Las Planas s/n Valderrobres (Teruel)
Telf.: 978 85 00 26 Fax 978 89 07 36

10.05970/
TE

FECHA ULTIMA REVISIÓN:jueves, 3 de junio de 2021