

PRODUCT:	CHORIZO EXTRA 500g	
CODE:	5101	

CARACTERÍSTICAS GENERALES / CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES / GENERAL CHARACTERISTICS

Ingredientes / Ingrédients / Ingredients:

Carne de cerdo, sal, **lactosa**, especias, dextrina, proteína de cerdo, **proteína de la leche**, dextrosa, extracto de pimentón, antioxidante (E-301), conservadores (E-252, E-250) y colorante (E-120).

Viande de porc, sel, **lactose**, épices, dextrine, protéine de porc, **protéines de lait**, dextrosa, extrait de paprika, antioxidant (E-301), conservateurs (E-252, E-250), colorant (E-120).

Pork meat, salt, **lactose**, spices, dextrin, pork protein, **milk protein**, dextrose, paprika extract, antioxidant (E-301), preservatives (E-252, E-250) and coloring (E-120).

EAN 13: 5420027319964

Origen: España / Espagne / Spain

Alérgenos / Allergènes / Allergens

Valor nutricional / Valeur nutritionnelle / Nutritional Value

Alérgenos / Allergènes / Allergens	Valor nutricional / Valeur nutritionnelle / Nutritional Value
Contiene / Contient / Contains	<p>Leche y sus derivados (incluida la lactosa) Lait et ses dérivés (y compris lactose) Milk and its derivatives (including lactose)</p> <p>Valor energético / Énergie / Energy 1255 kJ / 301 kcal</p> <p>Grasas / Graisse / Fat 21</p> <p><i>de las cuales ácidos grasos saturados / dont acides gras saturés / of which saturated</i> 7,4</p> <p>Hidratos de carbono / Glucides / Carbohydrates 2,1</p>
Trazas / Traces / Traces	<p>Soja y productos a base de soja Soja et produits à base de soja Soy and soy-based products</p> <p><i>de los cuales azúcares / dont sucres / of which sugars</i> 1,8</p> <p>Fibra / Fibres / Fibre 0</p> <p>Proteínas / Protéines / Proteins 26</p> <p>Sal / Sel / Salt 3,5</p>

Características Microbiológicas / Caractéristiques Microbiologiques / Microbiological Characteristics

Características Físicoquímicas / Caractéristiques Physicochimiques / Physicalchemical Characteristics

<i>Escherichia coli:</i>	< 100 ufc/g	pH:	< 5,0
<i>Staphylococcus aureus:</i>	< 100 ufc/g	Aw:	≤ 0,94
Salmonella:	ND en/in 25 g	Humedad / Humidité / Moisture:	<55%
Bacterio Sulfit Reductores:	< 100 ufc/g	Grasas / Graisse / Fat ² :	≤ 57 g/100g
Listeria monocytogenes:	< 100 ufc/g	Hidratos de carbono / Glucides / Carbohydrates ² :	≤ 9 g/100g
		Proteínas totales / Total protéines / Total protein ² :	≥ 30 g/100g
		Colágeno/proteína / Collagen/protéine / Collagen/protein ratio:	≤ 16%
		Proteínas añadidas / Protéines ajoutées / Added proteins ² :	≤ 1g/100g

Tipo de Conservación / Type de Conservation / Aspects of the preservation

Consumo preferente / Consommation préférentielle / Best before	120 días en condiciones óptimas de conservación / 120 jours dans des conditions de stockage optimales / 120 days under optimal preservation conditions
Tipo de Conservación / Conditions de conservation / Preservation conditions	Conservar entre 0 y 7°C / Conserver entre 0 et 7°C / Between 0-7°C

ENVASADO Y PRESENTACIÓN / EMBALLAGE ET PRÉSENTATION / PACKAGING AND PRESENTATION CHARACTERISTICS

Peso / Poids / Weight		Dimensiones / Dimensions / Dimensions	
Unidad / Unité / Unit	0,5 Kg	Caja / Colis / Box (cm)	22,5 x 22,5 x 24
Caja / Colis / Box	4 Kg		
Palet / Palette / Pallet	420 Kg	Palet / Palette / Pallet (cm)	EUR 80 x 120
Presentación / Présentation / Presentation		Paletizado / Palettisation / Palletizing	
Unidades por caja / Unités par colis / Units per box	8	Cajas por piso / Colis par couche / Boxes per layer	15
Etiqueta / Étiquetage / Labelling	Marca y composición / Marque et composition / Brand and composition	Número de pisos / Nombre de couches / Number of layers:	7
Acondicionamiento / Conditionnement / Conditioning	Gas	Cajas por palet / Colis par palette / Boxes per pallet	105
Unidad de venta / Unité de vente / Selling unit	Unidad / Unité / Unit		

NOTA: Las condiciones de envasado y presentación varían de acuerdo a las especificaciones del cliente

REMARQUE: Les conditions d'emballage et de présentation varient conformément aux spécifications de client

NOTE: The packaging and presentation conditions vary according to the client's specification

RD 640/2006 Disposiciones comunitarias de higiene, producción y comercialización de productos alimenticios / RD 640/2006 Dispositions communautaires en matière d'hygiène, de production et de commercialisation des denrées alimentaires / RD 640/2006 Community provisions on hygiene, production and marketing of foodstuffs

CE 852/2004. Higiene de los productos alimenticios / CE 852/2004. Hygiène des denrées alimentaires / EC 852/2004. Hygiene of foodstuffs

CE 853/2004 Normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal / CE 853/2004 Règles spécifiques d'hygiène pour les denrées alimentaires d'origine animale / EC 853/2004 Specific hygiene rules for foodstuffs of animal origin

CE 2073/2005 relativo a los Criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus modificaciones / CE 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires et ses amendements / EC 2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs and its amendments

CE 931/2011 Requisitos de trazabilidad de (CE) n° 178/2002 del Parlamento Europeo para alimentos de origen animal / CE 931/2011 Exigences de traçabilité du (CE) n° 178/2002 du Parlement européen pour les denrées alimentaires d'origine animale / EC 931/2011 Traceability requirements of (EC) No 178/2002 of the European Parliament for food of animal origin

CE 1169/2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor y sus modificaciones / CE 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires et ses amendements / EC 1169/2011 on the provision of food information to consumers and its amendments

CE 2023/915 Fija el contenido máximo de contaminantes en los productos alimenticios / La directive CE 2023/915 fixe des niveaux maximaux pour les contaminants dans les denrées alimentaires / EC 2023/915 sets maximum levels for contaminants in foodstuffs

CE 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos / CE 474/2014, du 13 juin, qui approuve la norme de qualité des dérivés de viande / CE 474/2014, of June 13, which approves the quality standard for meat derivatives

Elaborado por:

Revisado por:

Aprobado por:

PRODUCTOS VALENT, S.A.
C.I.F. A-17018797
C/ Castell de Bellaguarda, 2-4
17007 GIRONA - Spain

PRODUCTOS VALENT, S.A.
C.I.F. A-17018797
C/ Castell de Bellaguarda, 2-4
17007 GIRONA - Spain

PRODUCTOS VALENT, S.A.
C.I.F. A-17018797
C/ Castell de Bellaguarda, 2-4
17007 GIRONA - Spain

Departamento de Calidad

Departamento de Calidad

Gerència