



FICHA TÉCNICA: CHISTORRA AL VACIO																	
Denominación del producto	Código																
Chistorra	5019																
Descripción del producto																	
Producto cárnico sometido a una curación de 1 día, fabricado con carnes y grasas de cerdo troceadas, con adición de la sal, pimentón y especias. Embutido en tripa artificial.																	
Características organolépticas	Características microbiológicas																
<p>Color: rojizo</p> <p>Aroma: característico del producto</p> <p>Sabor: pimentón y especias</p> <p>Aspecto externo: característico del producto</p> <p>Aspecto al corte: homogéneo con fragmentos de carne y tocino</p> <p>Consistencia: firme</p>	<p><i>Reglamento (CE) nº 1441/2007 de la comisión de 05/12/07</i></p> <table border="0"> <tr> <td><i>Aerobios mesófilos totales</i></td> <td style="text-align: right;"><i><5 x 10⁵ UFC/g</i></td> </tr> <tr> <td><i>Anaerobios mesófilos totales</i></td> <td style="text-align: right;"><i><5 x 10⁴ UFC/g</i></td> </tr> <tr> <td><i>Enterobacteriaceae</i></td> <td style="text-align: right;"><i><10 UFC/g</i></td> </tr> <tr> <td><i>Coliformes fecales</i></td> <td style="text-align: right;"><i><10 UFC/g</i></td> </tr> <tr> <td><i>Escherichia coli</i></td> <td style="text-align: right;"><i>< 500 UFC/g</i></td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i></td> <td style="text-align: right;"><i>ausencia en 10 g</i></td> </tr> <tr> <td><i>Staphylococcus aureus</i></td> <td style="text-align: right;"><i>ausencia en 10 g</i></td> </tr> <tr> <td><i>Listeria monocytogenes</i></td> <td style="text-align: right;"><i>ausencia en 25 g</i></td> </tr> </table>	<i>Aerobios mesófilos totales</i>	<i><5 x 10⁵ UFC/g</i>	<i>Anaerobios mesófilos totales</i>	<i><5 x 10⁴ UFC/g</i>	<i>Enterobacteriaceae</i>	<i><10 UFC/g</i>	<i>Coliformes fecales</i>	<i><10 UFC/g</i>	<i>Escherichia coli</i>	<i>< 500 UFC/g</i>	<i>Salmonella</i>	<i>ausencia en 10 g</i>	<i>Staphylococcus aureus</i>	<i>ausencia en 10 g</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>	<i>ausencia en 25 g</i>
<i>Aerobios mesófilos totales</i>	<i><5 x 10⁵ UFC/g</i>																
<i>Anaerobios mesófilos totales</i>	<i><5 x 10⁴ UFC/g</i>																
<i>Enterobacteriaceae</i>	<i><10 UFC/g</i>																
<i>Coliformes fecales</i>	<i><10 UFC/g</i>																
<i>Escherichia coli</i>	<i>< 500 UFC/g</i>																
<i>Salmonella</i>	<i>ausencia en 10 g</i>																
<i>Staphylococcus aureus</i>	<i>ausencia en 10 g</i>																
<i>Listeria monocytogenes</i>	<i>ausencia en 25 g</i>																
Ingredientes	Características Físico-químicas																
Papada y carne de cerdo, agua, sal, especias naturales, azúcar, dextrosa, proteína de soja (no gmo), derivados lácteos , estabilizantes (E-451i, E-450iii), potenciador sabor (E-621), conservante (E-250), colorante (E-160a, E-120).	<table border="0"> <tr> <td>Valor energético:</td> <td style="text-align: right;">388 Kcal/100g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono:</td> <td style="text-align: right;">4,4%</td> </tr> <tr> <td>Azúcares totales:</td> <td style="text-align: right;">0,4%</td> </tr> <tr> <td>Grasa total:</td> <td style="text-align: right;">32,9%</td> </tr> <tr> <td>Grasa saturada:</td> <td style="text-align: right;">11,6%</td> </tr> <tr> <td>Proteína:</td> <td style="text-align: right;">18,5%</td> </tr> <tr> <td>Sal:</td> <td style="text-align: right;">2,8%</td> </tr> </table>	Valor energético:	388 Kcal/100g	Hidratos de carbono:	4,4%	Azúcares totales:	0,4%	Grasa total:	32,9%	Grasa saturada:	11,6%	Proteína:	18,5%	Sal:	2,8%		
Valor energético:	388 Kcal/100g																
Hidratos de carbono:	4,4%																
Azúcares totales:	0,4%																
Grasa total:	32,9%																
Grasa saturada:	11,6%																
Proteína:	18,5%																
Sal:	2,8%																
Presentación, etiquetado y embalaje	Condiciones de conservación y utilización																
<p>Envasado al vacío</p> <p>Envase primario: bolsa plástica.</p> <p>Envase secundario: caja de cartón nº 4</p> <p>KGS por caja: 2,5 kg.</p> <p>Piezas por caja: 3 p.</p> <p>Etiqueta: exterior.</p> <p>Leyenda de la etiqueta: denominación del producto, identificación del fabricante, RGS del fabricante, lista de ingredientes, fecha de consumo preferente, condiciones de conservación y número de lote.</p>	<p>Debe cocinarse antes de consumir.</p> <p>Por tratarse de un producto semicurado debe conservarse en refrigeración, entre 0 y 5 ° C.</p> <p>Una vez abierto debe consumirse en 2-5días.</p>																
	Fechas de caducidad																
	<p>Caducidad: 60 días</p> <p>Una vez abierto debe consumirse en 2-5días.</p>																
	Elan Foods, S.L. declara que todas las carnes que utiliza para la elaboración de sus productos, proceden de mataderos y salas de despiece españoles autorizados.																
GLUTEN	CERTIFICADO OGM																
Elan Foods, S.L. garantiza que este producto está libre de Gluten.	<p>Elan Foods, S.L. declara que este producto o cualquiera de sus ingredientes:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. No es, ni contiene, ni está compuesto ni ha sido producido a partir de OGM según el reglamento de la CE N° 1829/2003. 2. Que la eventual contaminación accidental por OGM que pudiera existir no supera los valores establecidos en el reglamento antes citado. 																



FICHA TÉCNICA: CHISTORRA AL VACIO

En el cuadro siguiente se enumeran los ingredientes, coadyuvantes o cargas que se han considerado alérgenos y cuyo etiquetado es obligatorio según las directivas europeas: DIRECTIVA 2007/68/CE DE LA COMISIÓN de 27 de noviembre de 2007 que modifica el anexo III *bis* de la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que se refiere a determinados ingredientes alimentarios

	Presencia en la referencia		Presencia en la línea de elaboración	
	Presencia o ausencia	Ingrediente/ sustancia afectado	Presencia o ausencia	Ingrediente/ sustancia afectado
Cereales con gluten y productos a base de gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Huevos y productos a base de huevos.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Pescado y productos a base de pescado.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Cacahuetes et productos a base de cacahuetes.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Soja y productos a base de soja.	PRESENCIA	Proteína soja No gmo	PRESENCIA	
Leche y sus derivados (inclusive lactosa).	PRESENCIA	Derivados lácteos	PRESENCIA	
Frutos secos con cáscara (almendra, avellana, nuez, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nuez macadamia y nueces de Australia) y sus productos derivados.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Apio y productos derivados.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Mostaza y productos derivados.	AUSENCIA		PRESENCIA	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentración superiores a 10mg/kg o 10mg/l expresados en SO ₂ .	AUSENCIA		AUSENCIA	
Altramuces y productos a base de altramuces.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Moluscos y productos a base de moluscos.»	AUSENCIA		AUSENCIA	