

**SOBRE CHORIZO ECOLÓGICO 80 G**

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Embutido curado con características propias (chorizo) de color rojizo y listo para su consumo en crudo, a base de carne de cerdo troceada y picada adicionado con especias. Con o sin tripa debiendo estar bien adherida ésta cuando esté presente. Procedente de cerdos ecológicos criados sin antibióticos ni medicamentos. Libre de transgénicos, conservantes ni colorantes.

**Color:** Rojo intenso

**Sabor:** Fuerte y picante

Uso previsto:

Se consume curado.

Abrir de 10 a 15 min antes de consumir

**INGREDIENTES**

Magro de cerdo\* (67%), Tocino de cerdo\* (28%), Pimentón\*, Sal marina, Ajo\*, Orégano\*

\* Ingredientes de origen ecológico

Origen: España.

Conservar en refrigeración entre:

Conservar entre 0° y 8° C

Consumo preferente: 6 meses a partir de la fecha de envasado

**FORMATO**

Formato: Sobre al vacío

Peso: 90 gramos

Dimensiones: 25 cm x 14 cm

**VALORES NUTRICIONALES**

Energía	1506 kJ/360 Kcal
Grasas	25,1 g
De las cuales:	
* Ácidos grasos saturados	10,2 g
Hidratos de carbono	1,9 g
De los cuales:	
* Azúcares	<0,5 g
Proteínas	31,6 g
Sal	3,9 g

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

Acorde a la legislación vigente

**ENVASE Y EMBALAJE**

Presentación pieza

Tamaño caja cm (LxAxH)

Tara caja

Peso caja

Unidades caja

Código EAN-13

TIPO 1	TIPO 2
Sobre	
257x147x93	440x260x150
0,08 Kg	0,20 Kg
0,98 Kg	3,80 Kg
10 Un	40 Un

6841 - 8437013975 10C

**PALETIZACIÓN**

Tipo de palet

Peso total palet

Nº cajas por palet

Nº cajas por nivel

Altura total

Tara del palet

Piezas por palet

TIPO 1	TIPO 2
Palet Europeo (1,20x0,80 m)	
290 kg	385 kg
276 Cajas	96 Cajas
23 Cajas	8 Cajas
1,70 m	1,70 m
20,00 Kg	20,00 Kg
2760 Un	3840 Un

**PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS**

Según Reglamento (CE) 1441/2007

Salmonella n=5, c=0 Ausencia / 25 g . Durante su vida útil

Listeria monocytogenes n=5, < 100 ufc/g Durante su vida útil (αW<0,92)

**INFORMACION SOBRE ALERGENOS**

Gluten	No	Apio	No	Pescado	No
Leche	No	Frutos secos	No	Mostaza	No
Lactosa	No	Soja	No		
Huevo	No	Marisco	No		