

CHORIZO IBÉRICO DE BELLOTA CULAR -Cod. ESPA090-

DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

La perfetta combinazione di carne magra di suino rigorosamente Ibérico ed una adeguata quota di grasso creano un prodotto naturale e di qualità. Sapore intenso e deciso, ottimo da degustare sopra un crostino di pane caldo.

INGREDIENTI

Carne magra di suino Ibérico de Bellota, sale, peperoncino, destrina, zucchero, destrosio, conservante: E250, aglio.

Origine della carne: Spagna

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Tipologia di prodotto:	Salumi
Origine:	Spagna; Regione: Andalusia
Produttore:	ES 40.35356/GR CE
Certificazioni:	non contiene allergeni ne glutine e coloranti
Budello:	sì (non edibile)
Profilo sensoriale:	Sapore grasso e leggermente speziato, dovuto dal peperoncino e dall'aglio.
Stagionatura:	almeno 12 mesi
Peso netto:	circa 1,2 kg (fisso)
Periodo di conservazione:	circa 6 mesi dalla spedizione
Modalità di conservazione:	in frigo tra +0°C / +4°C.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

Energia	462 kcal / 1913 kJ
Grassi	38,9 g
di cui saturi	15,3 g
Carboidrati	1,0 g
di cui zuccheri	1,0 g
Proteine	26,8 g
Sale	3,1 g



CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

Umidità Totale: 55%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella spp.: assente in 25 g

Listeria monocytogenes: assente in 25 g

Lieviti e Muffe: < 10² UFC/g

Staphylococcus coagulasi +: < 10² UFC/g

Escherichia coli β -glucuronidasi +: < 10² UFC/g

Coliformi totali: < 10³ UFC/g

INGREDIENTI ALLERGENICI (REG. UE N. 1169/2011) E OGM

Il prodotto è esente da allergeni e da OGM.

Nota: adeguate procedure di lavorazione e pulizia sono adottate per evitare *cross-contamination*.

I prodotti non imballati ermeticamente sono soggetti a disidratazione nel corso della loro shelf-life. I nostri fornitori applicano la direttiva europea n. 76-211 al momento della preparazione/confezionamento. I nostri fornitori applicano tutti i regolamenti europei vigenti in materia di etichettatura, criteri microbiologici, confezionamento, contaminanti e OGM.

Emissione: Responsabile HACCP
31/03/2021

Verifica ed approvazione: Direzione

