

# 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

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

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

<b>Energia</b>	462 kcal / 1913 kJ
<b>Grassi</b>	38,9 g
<b>di cui saturi</b>	15,3 g
<b>Carboidrati</b>	1,0 g
<b>di cui zuccheri</b>	1,0 g
<b>Proteine</b>	26,8 g
<b>Sale</b>	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: < 10<sup>2</sup> UFC/g

*Staphylococcus coagulasi* +: < 10<sup>2</sup> UFC/g

*Escherichia coli*  $\beta$ -glucuronidasi +: < 10<sup>2</sup> UFC/g

Coliformi totali: < 10<sup>3</sup> 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  
25/06/2021

**Verifica ed approvazione:** Direzione

