

# CHORIZO EXTRA SEMI-PICCANTE -Cod. ESPA030-



## DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Il Chorizo è un prodotto tipico della Spagna. La selezione delle carni con la giusta essiccazione, così come una corretta stagionatura fanno del Chorizo un prodotto per tutti i palati. Fatto con parte magra di carne, spalla, pancetta, paprica e sale, tutto inserito in un budello e quindi sottoposto ad un lungo processo di maturazione, che gli conferisce le sue caratteristiche organolettiche che ne fanno un prodotto particolarmente piacevole e gustoso da mangiare.

## INGREDIENTI

Prosciutto di suino, spalla di suino, pancetta di suino, Peperoncino de la Vera DOP, sale, aglio, origano.

**Origine della carne:** Spagna

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Tipologia di prodotto:</b>	Salumi
<b>Origine:</b>	Spagna; Regione: Castilla y León
<b>Produttore:</b>	ES 10.07683/LE CE
<b>Certificazioni:</b>	non contiene allergeni né glutine, conservanti e coloranti
<b>Budello:</b>	sì (non edibile)
<b>Profilo sensoriale:</b>	Sapore grasso e leggermente piccante, dovuto dal peperoncino e dall'aglio.
<b>Stagionatura:</b>	almeno 2 mesi
<b>Peso netto:</b>	circa 500 g (fisso)
<b>Periodo di conservazione:</b>	circa 12 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>	469 kcal / 1963 kJ
<b>Grassi</b>	37,1 g
<b>di cui saturi</b>	15,8 g
<b>Carboidrati</b>	3,9 g
<b>di cui zuccheri</b>	< 0,5 g
<b>Proteine</b>	30,1 g
<b>Sale</b>	2,3 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  
30/03/2021

**Verifica ed approvazione:** Direzione

