



Arte en Charcutería

EMBUTIDOS EL PIPÍ, S.L.
C/ Camino Real, 21 - 23220 Vilches (Jaén)
Tlf.: 953 63 23 08 – 686963595
www.embutidoselpipi.com

CHORIZO EXTRA METRO

FICHA TECNICA	2023
DENOMINACIÓN DE VENTA: CHORIZO EXTRA METRO	
CLASIFICACION DEL PRODUCTO: DERIVADO CARNICO CURADO MADURADO (RD 474/2014)	
MARCA COMERCIAL: EMBUTIDOS EL PIPÍ SL	
COMPOSICION: Paleta de cerdo, tocino de cerdo ibérico y blanco, sal, LACTOSA, pimentón, proteína de SOJA, proteína de LECHE, LECHE en polvo, especias, emulgentes (E-450i, E-452i, E-451i), colorante (E-120) y conservadores (E-252 y E-250)	
INFORMACION SOBRE ALERGENOS: CONTIENE LECHE, LACTOSA Y SOJA	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS. AW: INFERIOR A 0.92 pH: APROX. ENTRE 5 - 6	
VALOR NUTRICIONAL:	
Energía (Kcal).....	425
Grasas (g)	32.55
.....de los cuales saturadas (g)	8
Hidratos de Carbono (g)	2.5
.....de los cuales azúcares (g)	2
Proteínas (g)	31.5
Sal (g)	2
PROCESADO:	
<ul style="list-style-type: none"> - RECEPCION Y ALMACENADO DE CARNE DE CERDO Y MATERIAS PRIMAS. - ALMACENADO FRIGORIFICO DE LA CARNE (EN CAMARA DE REFRIGERACION A T° ≤ 7 °C). - DESPIEZADO, CORTADO Y PICADO DE LA CARNE; PREPARACION Y DOSIFICACION DEL RESTO DE INGREDIENTES. - MEZCLADO CON EL RESTO DE INGREDIENTES; AMASADO; EMBUTIDO EN TRIPA. - COLGADO EN BARRAS; CURADO EN SECADERO (APROX. 30 DIAS, A T° ENTRE 10 - 12 °C Y 70 % H.R.); - LIMPIADO SUPERFICIAL; CORTADO; ENVASADO; EMBALADO - ALMACENADO EN REFRIGERACION (A TEMPERATURA ≤ 5 °C); - DISTRIBUCION Y VENTA. 	
PRESENTACION Y ENVASADO: EMBUTIDO EN TRIPA ARTIFICIAL (COLAGENO 45 CM), EN PIEZAS RECTAS DE APROX. 1 METRO; ENVASADO A VACIO; EMBALADOS EN CAJAS DE CARTON.	
ETIQUETADO: EL PRODUCTO SE ETIQUETA EN BASE A LA NORMATIVA GENERAL DE ETIQUETADO (R.D. 1334/1999, RD. 126/2015 Y REGL. CE 1169/2011), CON LOS SIGUIENTES DATOS:	
<ul style="list-style-type: none"> - Marca comercial, Denominación del producto, Razón social - Lista de ingredientes e Información sobre alérgenos (en su caso) - Información nutricional - Condiciones de conservación (en refrigeración a Temperatura inferior a 5 °C) - Nº de lote (semana de elaboración) - Cantidad: Peso neto - Fecha de consumo preferente (mes, año). - Marca de Identificación: Circulo oval, señalando en interior: ES, Nº.R.G.S. de la empresa, CE 	
IDENTIFICACION Y CATEGORIZACION DE PRODUCTOS: CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (REGLAMENTO CE 1441/2007)	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ LISTERIA MONOCYTOGENES: ALIMENTO LISTO PARA CONSUMO QUE PERTENECE AL GRUPO 1.3 DEL CAP. I ANEXO I: NO PUEDE FAVORECER EL DESARROLLO DE LISTERIA MONOCYTOGENES DEBIDO A QUE SE PUEDE CONSIDERAR QUE CUMPLE LOS REQUISITOS DEL EPIGRAFE (8) DE DICHO CAPITULO: LOS PRODUCTOS CARNICOS CURADOS DESPUES EL TIEMPO DE CURACION MINIMA CONSIGUEN UNA ACTIVIDAD DE AGUA (Aw) INFERIOR A 0.92. PARA LAS PRUEBAS REALIZADAS SOBRE ESTE PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO SE EXIGE MANTENER UN LIMITE MAXIMO DE 100 UFC/G PARA LISTERIA MONOCYTOGENES DURANTE SU PERIODO DE VIDA UTIL. ➤ SALMONELLA: PRODUCTO CARNICO PARA CONSUMO CRUDO QUE PERTENECE AL GRUPO 1.8 DEL CAP. I ANEXO I, EXENTO DE REALIZAR PRUEBAS SOBRE SALMONELLA YA QUE EL PROCESO DE FABRICACION ELIMINA EL RIESGO DE ESTE PATOGENO. ESTO ES DEBIDO A QUE EL PROCESO DE CURACIÓN PRODUCE EN EL PRODUCTO FINAL UNA DISMINUCION DE LA ACTIVIDAD DE AGUA (Aw) INFERIOR A 0.92, EL CUAL IMPIDE EL CRECIMIENTO DE SALMONELLA Y GARANTIZA SU ELIMINACIÓN EN EL PRODUCTO FINAL. 	
CONSERVACION: CONSERVAR EN REFRIGERACION A T° ENTRE 0 - 5 °C	
DESTINO DEL PRODUCTO: DISTRIBUCION A ESTABLECIMIENTOS DE CONSUMO Y VENTA. PARA LA POBLACION EN GENERAL.	
CONDICIONES DE TRANSPORTE: EN VEHÍCULO DE DISTRIBUCIÓN FRIGORIFICO.	
VIDA UTIL DEL PRODUCTO: FECHA DE CADUCIDAD: 12 MESES	