

FICHAS TÉCNICAS
REV. 25 14/08/2025

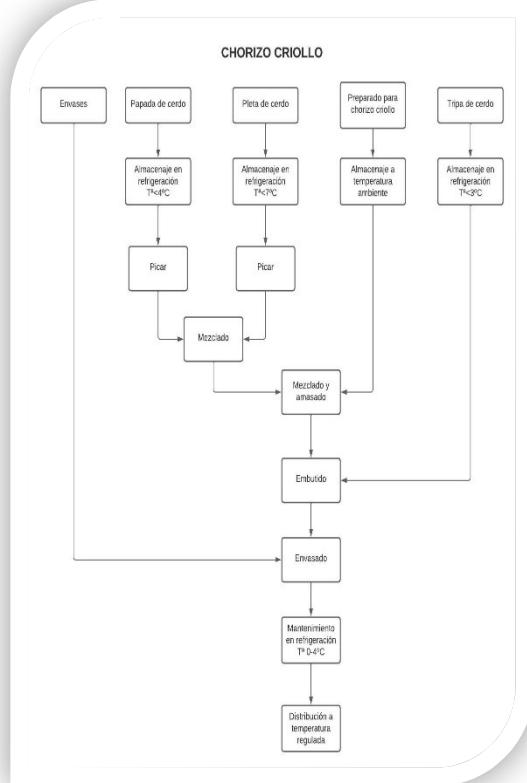


NOMBRE DE LA ELABORACIÓN	CHORIZO CRIOLLO	
DESCRIPCIÓN GRÁFICA DEL PRODUCTO (FOTOGRAFÍA)		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: Marrón claro Olor: Fresco, propio del producto Materias extrañas: Ausencia	
MARCA COMERCIAL	CARNES MONTORO	
RGSEAA	10.22508/CO CE	
CERTIFICACIONES	PARQUE NATURAL DE ANDALUCÍA	
ORIGEN DE LA MATERIA PRIMA PRINCIPAL	ESPAÑA	
CLASIFICACIÓN SEGÚN NORMATIVA	PREPARADO DE CARNE/DERIVADO CÁRNICO NO SOMETIDO A TRATAMIENTO	
REGLAMENTO (CE) N° 853/2004 y REAL DECRETO 474/2014	REGLAMENTO (CE) N° 853/2004 de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal REGLAMENTO (CE) N° 852/2004 24 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios REGLAMENTO (CE) N° 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos. REGLAMENTO (CE) N° 1333/2008 de 16 de diciembre, sobre aditivos alimentarios REAL DECRETO 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.	
LEGISLACIÓN BÁSICA APLICABLE		
INGREDIENTES	COMPOSICIÓN	CONSERVACIÓN
Papada de cerdo	55,9%	Refrigeración (T [°] ≤7°C)
Paleta de cerdo	37,1%	Refrigeración (T [°] ≤7°C)
Preparado para criollo (complet criollofr): Sal, especias, dextrosa, azúcar, fibra y almidón vegetal, regulador de acidez (E331iii), edulcorante (E262ii), dextrina, aroma, aroma de humo, antioxidante (E 301), colorante (E 120)	4,7%	Temperatura ambiente
Tripa natural de cerdo	2,3%	Refrigeración (T [°] ≤3°C)
Agua	Cs	Temperatura ambiente
T[°] DE MANTENIMIENTO Y TRANSPORTE	Almacenar en refrigeración (0-4°C). Transporte exclusivo alimentos. Preservar de contacto directo con el suelo.	
ETAPAS RELEVANTES DE LA ELABORACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> - Preparación de ingredientes (Picado de la carne y mezcla de ingredientes) - Preparación de producto final (Amasado y embutido del chorizo) - Envasado y mantenimiento en refrigeración (T[°]≤4°C) - Venta directa o distribución a otros comercios en refrigeración (T[°]≤4°C) 	

FICHAS TÉCNICAS
REV. 25 14/08/2025



DIAGRAMA DE FLUJO. PROCESO PRODUCTIVO



ALÉRGENOS		CONTENIDO EN PRODUCTO FINAL	
OMG		No contiene – No existen productos de este tipo en nuestras instalaciones	
IRRADIACIÓN		No sometido - No existen productos de este tipo en nuestras instalaciones	
DESTINO FINAL		Consumidor final – Otros establecimientos y comercios al por menor	
SISTEMA DE LOTEADO		Cinco dígitos. N° de año y semana + producción de la semana. Por ejemplo: 18121 (Año 2018 Semana 12 primera producción de esta elaboración en la semana)	
FECHA DE CADUCIDAD: DD/MM/AAAA		10 días en refrigeración	
CONTROL DE METALES		Detector de metales	
ETIQUETADO		Datos del fabricante, elaboración, ingredientes, valores nutricionales, lote, fecha de consumo preferente Adequado a Reglamento (UE) 1169/2011	
IMAGEN ETIQUETADO			
MODO DE EMPLEO		Conservar en refrigeración hasta su consumo (T°0-4°C) Alimento no listo para el consumo Cocinar completamente antes de su consumo (Temperatura mayor de 74°C en el centro del producto)	
POBLACIÓN DE DESTINO		Producto destinado a todos los consumidores en general, exceptuando aquellas personas que presenten alergias o intolerancias a algunos de sus ingredientes	
PRESENTACIÓN	TIPO DE ENVASADO	BOLSAS DE VACÍO	Todos nuestros materiales de envasado cumplen con los criterios establecidos en los Rgtos (CE) 1935/2004 y 10/2011
	MATERIAL	Bolsas de PA/PE (baja densidad – LDPE)	

FICHAS TÉCNICAS
REV. 25 14/08/2025



	PESO NETO	3 Kg	
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100 g)*	VALOR ENERGÉTICO	1648 kJ/394 kcal	
	GRASAS	34,7g	
	DE LAS CUALES SATURADAS	13,9g	
	HIDRATOS DE CARBONO	2,5 g	
	DE LOS CUALES AZÚCARES	1,2g	
	PROTEÍNAS	18g	
CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA	SAL	5g	
	No se considera al no ser un alimento listo para el consumo		
CLASIFICACIÓN SEGÚN ANEXO I DEL RTO (CE) nº2073/2005 DE LA COMISIÓN	Categoría según criterios de seguridad alimentaria	<u>Criterios de seguridad alimentaria.</u> 1.6. Carne picada y preparados de carne a base de especies distintas a las aves de corral destinados a ser consumidos cocinados Controles analíticos: Salmonella – No detectada en 10 g	
	Según criterios de higiene de los procesos	<u>Criterios de higiene de los procesos.</u> 2.1.8. Preparados de carne Controles analíticos sobre E. coli, con resultados comprendidos entre m=500 ufc/g y M=5000 ufc/g	
CRITERIOS DE SEGURIDAD QUÍMICA	Según Rgto 1333/2008	Concentración aditivos por debajo del límite de la normativa E120	
	Según Rgto 2023/915	El presente reglamento no hace mención a este producto para su control por contaminantes	

* La información nutricional declarada en el presente punto es de carácter bibliográfico, procedente de las siguientes fuentes: Base de datos Española de composición de alimentos BEDCA y de las fichas técnicas de nuestros proveedores de materias primas