

FICHAS TÉCNICAS
REV. 25 14/08/2025

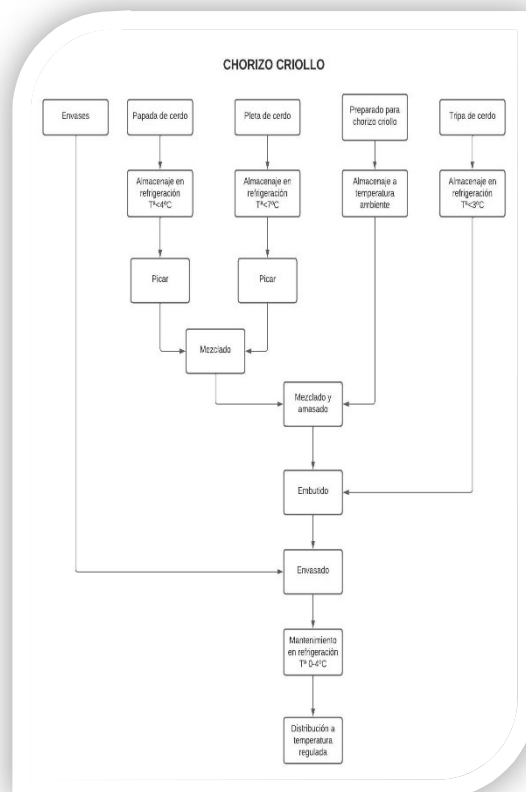


NOMBRE DE LA ELABORACIÓN	CHORIZO CRIOLLO	
DESCRIPCIÓN GRÁFICA DEL PRODUCTO (FOTOGRAFÍA)		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: Marrón claro Olor: Fresco, propio del producto Materias extrañas: Ausencia	
MARCA COMERCIAL	CARNES MONTORO	
RGSEAA	<div>10.22508/CO CE</div>	
CERTIFICACIONES	PARQUE NATURAL DE ANDALUCÍA	
ORIGEN DE LA MATERIA PRIMA PRNCIPAL	ESPAÑA	
CLASIFICACIÓN SEGÚN NORMATIVA REGLAMENTO (CE) Nº 853/2004 y REAL DECRETO 474/2014	PREPARADO DE CARNE/DERIVADO CÁRNICO NO SOMETIDO A TRATAMIENTO	
LEGISLACIÓN BÁSICA APLICABLE	REGLAMENTO (CE) Nº 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) Nº 852/2004 24 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios REGLAMENTO (CE) Nº 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos. REGLAMENTO (CE) Nº 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.	
COMPOSICIÓN		
INGREDIENTES	CANTIDAD	CONSERVACIÓN
Papada de cerdo	55,9%	Refrigeración (Tª≤7°C)
Paleta de cerdo	37,1%	Refrigeración (Tª≤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 (Tª≤3°C)
Agua	Cs	Temperatura ambiente
Tª 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 (Tª≤4°C)- Venta directa o distribución a otros comercios en refrigeración (Tª≤4°C)	

FICHAS TÉCNICAS
REV. 25 14/08/2025



DIAGRAMA DE FLUJO. PROCESO PRODUCTIVO



ALÉRGENOS

CONTENIDO EN PRODUCTO FINAL

OMG

IRRADIACIÓN

DESTINO FINAL

SISTEMA DE LOTEADO

FECHA DE CADUCIDAD: DD/MM/AAAA

CONTROL DE METALES

ETIQUETADO

IMAGEN ETIQUETADO

MODO DE EMPLEO

POBLACIÓN DE DESTINO

PRESENTACIÓN

TIPO DE ENVASADO

MATERIAL

BOLSAS DE VACÍO

Bolsas de PA/PE (baja densidad – LDPE)

Todos nuestros materiales de envasado cumplen con los criterios establecidos en los Rgts (CE) 1935/2004 y 10/2011

-

No contiene – No existen productos de este tipo en nuestras instalaciones

No sometido - No existen productos de este tipo en nuestras instalaciones

Consumidor final – Otros establecimientos y comercios al por menor

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)

10 días en refrigeración

Detector de metales

Datos del fabricante, elaboración, ingredientes, valores nutricionales, lote, fecha de consumo preferente

Adecuado a Reglamento (UE) 1169/2011

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)

Producto destinado a todos los consumidores en general, exceptuando aquellas personas que presenten alergias o intolerancias a algunos de sus ingredientes

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
		SAL	5g
CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA		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