

FICHAS TÉCNICAS

REV. 26 12/08/2025



NOMBRE DE LA ELABORACIÓN	CHORIZO DE CERDO CASERO	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: Rojo 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 PRNCIPAL	ESPAÑA	
CLASIFICACIÓN SEGÚN NORMATIVA REGLAMENTO (CE) N° 853/2004 y REAL DECRETO 474/2014	PREPARADO DE CARNE/ DERIVADO CÁRNICO OREADO	
LEGISLACIÓN BÁSICA APLICABLE	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.	
COMPOSICIÓN		
INGREDIENTES	CANTIDAD	CONSERVACIÓN
Papada de cerdo	68,5%	Refrigeración (Tª≤7°C)
Paleta de cerdo	20,5%	Refrigeración (Tª≤7°C)
Preparado para chorizo (05-FV): Especies, sal común, dextrosa, fibra vegetal, emulgentes (E451, E450), antioxidante (E301), conservante (E 252), colorante (E120)	5,4%	Temperatura ambiente
Tripa natural de ternera	5,4%	Refrigeración (Tª≤3°C)
Pimentón picante	0,1%	Temperatura ambiente
Nitrificante (EG27-12): Sal común, conservante (E 250)	0,1%	Temperatura ambiente
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	- Preparación de ingredientes (Picado de la carne y mezcla de ingredientes) - Preparación de producto final (Amasado y embutido del chorizo) - Oreo en cámara 15 días (14°C, 50% HR) - Envasado y mantenimiento en refrigeración (Tª≤4°C) - Venta directa o distribución a otros comercios en refrigeración (Tª≤4°C)	
ALÉRGENOS	CONTENIDO EN PRODUCTO FINAL	
OMG	-	
IRRADIACIÓN	No contiene – No existen productos de este tipo en nuestras instalaciones	
DESTINO FINAL	No sometido - No existen productos de este tipo en nuestras instalaciones	
SISTEMA DE LOTEADO	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	30 días en refrigeración	

FICHAS TÉCNICAS

REV. 26 12/08/2025



CONTROL DE METALES		Detector de metales	
ETIQUETADO		Datos del fabricante, elaboración, ingredientes, valores nutricionales, lote, fecha de consumo preferente Adecuado a Reglamento (UE) 1169/2011	
MODO DE EMPLEO		Conservar en refrigeración hasta su consumo (Tº0-4ºC) Alimento no listo para el consumo Cocinar completamente antes de su consumo (Temperatura mayor de 74ºC en el centro del producto). Recomendado: Freír a 180ºC durante 3 minutos.	
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 Rgts (CE) 1935/2004 y 10/2011
	MATERIAL	Bolsas de PA/PE (baja densidad – LDPE)	
	PESO NETO	Unidad: aprox. 0,500 Kg	
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100 g)*		VALOR ENERGÉTICO	1856 kJ/444 kcal
		GRASAS	40g
		DE LAS CUALES SATURADAS	17g
		HIDRATOS DE CARBONO	4g
		DE LOS CUALES AZÚCARES	1,7g
		PROTEÍNAS	17g
		SAL	4,5g
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 QUIMICA		Según Rgto 1333/2008	Concentración aditivos por debajo del límite de la normativa E250, 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