

FICHAS TÉCNICAS
REV. 24 14/08/2025

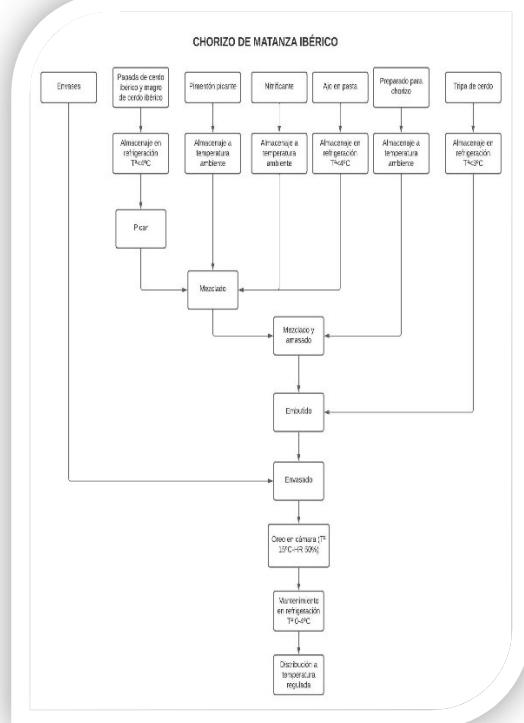


NOMBRE DE LA ELABORACIÓN	CHORIZO DE MATANZA IBÉRICO	
DESCRIPCIÓN GRÁFICA DEL PRODUCTO (FOTOGRAFÍA)		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: Rojo, propio del producto Olor: Fresco, propio del producto Materias extrañas: Ausencia	
MARCA COMERCIAL	CARNES MONTORO	
RGSEAA	10.22508/CO CE	
CERTIFICACIONES	PARQUE NATURAL DE ANDALUCÍA	
ORIGEN DE LA MATERIA PRIMA PRINCIPAL	ESPAÑA	
CLASIFICACIÓN SEGÚN NORMATIVA REGLAMENTO (CE) Nº 853/2004 y REAL DECRETO 474/2014	PREPARADO DE CARNE/ DERIVADO CÁRNICO OREADO	
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 ibérico	47,3%	Refrigeración ($T^{\circ}\leq 7^{\circ}C$)
Magro de cerdo ibérico	40,6%	Refrigeración ($T^{\circ}\leq 7^{\circ}C$)
Tripa natural	5,2%	Refrigeración ($T^{\circ}\leq 3^{\circ}C$)
Preparado para chorizo (CHORIFLOR IBÉRICO): Pimentón, sal, dextrina, dextrosa, estabilizantes (E 450-E 452), ajo, antioxidante (E 301), conservante (E 252), colorante (E 120, E 124), aroma de humo	5,2%	Temperatura ambiente
Ajo en pasta: Ajo fresco (92%), sal y antioxidante: ácido cítrico.	1,5%	Temperatura ambiente
Nitrificante: sal y conservante (E250)	0,1%	Temperatura ambiente
Pimentón picante	0,1%	Temperatura ambiente
T ^a DE MANTENIMIENTO Y TRANSPORTE	Almacenar en refrigeración (0-4°C) o congelación ($T^{\circ}\leq -18^{\circ}C$). 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) - Oreo en cámara 15 días (14°C, 50% HR) - Envasado y mantenimiento en refrigeración ($T^{\circ}\leq 4^{\circ}C$) - Venta directa o distribución a otros comercios en refrigeración ($T^{\circ}\leq 4^{\circ}C$) 	

FICHAS TÉCNICAS
REV. 24 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		30 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	
MODO DE EMPLEO		Conservar en refrigeración hasta su consumo (Tº0-4°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	
AVISOS		Contiene E124: Puede tener efectos negativos sobre la actividad y atención de los niños	
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)	
	PESO NETO	3 Kg	
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100 g)*		VALOR ENERGÉTICO	1458 kJ/349 kcal
GRASAS		29g	
DE LAS CUALES SATURADAS		12g	
HIDRATOS DE CARBONO		4g	
DE LOS CUALES AZÚCARES		0,8g	

FICHAS TÉCNICAS
REV. 24 14/08/2025



	PROTEÍNAS	18g
	SAL	3g
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, E 250
	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: Fundación Española de la Nutrición, base de datos Española de composición de alimentos BEDCA y de las fichas técnicas de nuestros proveedores de materias primas