
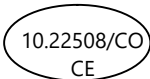



**FICHAS TÉCNICAS**  
**REV. 24 14/08/2025**



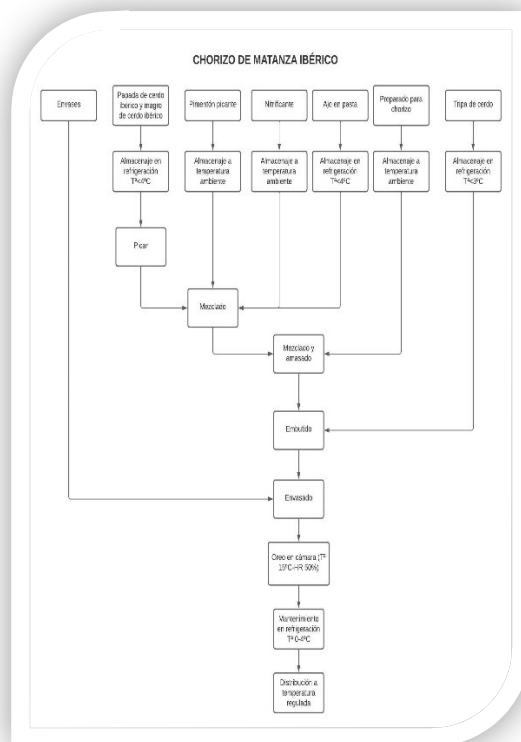
NOMBRE DE LA ELABORACIÓN	CHORIZO DE MATANZA IBÉRICO	
DESCRIPCIÓN GRÁFICA DEL PRODUCTO (FOTOGRAFÍA)		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: Rojo, propio del producto Olor: Fresco, propio del producto Materias extrañas: Ausencia	
MARCA COMERCIAL	CARNES MONTORO	
RGSEAA		
CERTIFICACIONES	PARQUE NATURAL DE 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 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 (Tª≤7°C)
Magro de cerdo ibérico	40,6%	Refrigeración (Tª≤7°C)
Tripa natural	5,2%	Refrigeración (Tª≤3°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
Tª DE MANTENIMIENTO Y TRANSPORTE	Almacenar en refrigeración (0-4°C) o congelación (Tª≤-18°C). Transporte exclusivo alimentos. Preservar de contacto directo con el suelo.	
ETAPAS RELEVANTES DE LA ELABORACIÓN	<ul style="list-style-type: none"><li>- Preparación de ingredientes (Picado de la carne y mezcla de ingredientes)</li><li>- Preparación de producto final (Amasado y embutido del chorizo)</li><li>- Oreo en cámara 15 días (14°C, 50% HR)</li><li>- Envasado y mantenimiento en refrigeración (Tª≤4°C)</li><li>- Venta directa o distribución a otros comercios en refrigeración (Tª&lt;4°C)</li></ul>	

# FICHAS TÉCNICAS

## REV. 24 14/08/2025



### DIAGRAMA DE FLUJO. PROCESO PRODUCTIVO



### ALÉRGENOS

### CONTENIDO EN PRODUCTO FINAL

#### Sulfitos

### 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  
Adecuado a Reglamento (UE) 1169/2011

### 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

### 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 Rgts (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
<b>CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA</b>	No se considera al no ser un alimento listo para el consumo	
<b>CLASIFICACIÓN SEGÚN ANEXO I DEL RTO (CE) n°2073/2005 DE LA COMISIÓN</b>	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 – <b>No detectada en 10 g</b>
	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 <b>m=500 ufc/g y M=5000 ufc/g</b>
<b>CRITERIOS DE SEGURIDAD QUÍMICA</b>	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