Chorizo de Bellota *Scheda tecnica*

-Cod. ESPA004-

Origine: **Spagna** Regione: **- Castilla y Leòn-**

Descrizione generale del prodotto

Ottenuto da carni magre di prima qualità, condito con paprica e prodotti naturali, aerato al fumo di legna di quercia ed essiccato lentamente per un lungo periodo di stagionatura. Dall'aspetto artigianale, presenta al taglio il forte colore caratteristico della paprica. Ottima consistenza e intenso aroma.

Ingredienti

Carne di maiale di razza Iberica, sale, paprica dolce, lattosio, derivati del latte, aglio, origano, zucchero, conservanti: E250, E252

Caratteristiche organolettiche

Sapore/Odore	Poco salata e leggermente affumicata
Peso	~ 5÷6 kg
Stagionatura	Oltre 8 mesi

Caratteristiche chimiche

aW: 0,87 **pH**: 5,7 **Umidità:** <40%

Caratteristiche microbiologiche

Salmonella spp	Assente in 25g	Stafilococco aureus: <100 ufc/g
Eschericchia Coli	<5x10³ ufc/g	Clostridium solfito riduttori: < 100 ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente in 25g	

Allergeni (Rif. Reg. 1169/2011 e s.m.)

LATTE e **prodotti a base di latte (compreso il lattosio)**

Dichiarazione nutrizionale

Energia: 490 kcal / 2025 kJ	**Grassi**: 44,8g di cui saturi 9,4g	**Carboidrati**: <0,1g di cui zuccheri <0,1 g
Proteine: 34,9g	**Sale:** 2,92g	**Fibre:** n.a.

Modalità di imballaggio

Confezionato	Sotto vuoto
Porzionato	No
Imballo finale	scatole di cartone

Modalità di consegna e di conservazione

Trasporto	Tramite corriere che utilizza mezzi con temperatura controllata +2 ÷ +6 °c
Vendita	Pezzo intero
Modalità e temperatura di conservazione	Conservare a temperatura tra 0 e 4 °C
Shelf-life	60 giorni dalla spedizione.

Emissione Responsabile HACCP **Verifica ed approvazione** Direzione

Data: 25-05-2017

IL TAGLIERE S.r.l.

Via G. Marconi, 148 • 35020 Roncaglia -PD- • Tel. 049 8961956 - Fax 049 8969448 • C.F. e P.IVA 033288600287

www.iltagliere.it • info@iltagliere.it