



RAZÓN SOCIAL: CARNICAS KIKO S.A.

DIRECCIÓN: POLÍGONO IPERTEGUI 11 31160 ORKOIEN (NAVARRA)

TFNO/FAX: 948 325 125 / 948 325 396

Email: calidad@carnicaskiko.com

Nº R.G.S.E.A.A : ES/ 10.07741 NA /C.E.

DENOMINACION DE VENTA: CHORIZO PAMPLONA EXTRA (al vacío)

CÓDIGO DE PRODUCTO: 46

CÓDIGO EAN: 8425363000467

CONSUMO PREFERENTE: 7 Meses



INGREDIENTES

Magro y tocino de cerdo (89%), sal, pimentón, proteínas de **LECHE**, dextrina, **LACTOSA**, ajo, dextrosa, emulgente (E-450), aromas (contiene proteína de **SOJA**), antioxidante (E-316), conservadores (E-250, E-252) y colorante (E-160c, E-120).

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

ALERGENOS	SI	NO	POSIBLES TRAZAS (*)
Cereales que contengan GLUTEN (trigo (como espelta y trigo khorasan), centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas) y productos derivados.		x	
Crustáceos y productos a base de crustáceos.		x	
Huevos y productos a base de huevo.		x	
Pescado y productos a base de pescado.		x	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.		x	
Soja y productos a base de soja.	X		
Leche y sus derivados (incluida la LACTOSA).	X		
Frutos de cáscara (es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, alféngigos, macadamias o nueces de Australia) y productos derivados.		x	
Apio y productos derivados.		x	
Mostaza y productos derivados.		x	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.		x	
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10mg/l expresado como SO ₂ .		x	
Altramuces y productos a base de altramuces.		x	
Moluscos y productos a base de moluscos.		x	

(*)**No forma parte de la composición del producto, pero pueden aparecer trazas debido a la utilización del alérgeno en la misma sala de elaboración del producto (posibilidad de cruce).**



DESCRIPCIÓN

Aspecto exterior ligeramente rugoso. Al corte, en forma de grano de arroz, y con diferenciación clara entre carne y tocino. De olor y sabor característicos y de color rojizo.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Según el reglamento 1441/2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (ampliado con criterios establecidos por la Empresa)

E.Coli:	$\leq 5 \times 10^3$ ufc/g
I. Salmonella:	ausencia/25g
Staphylococcus aureus:	$\leq 5 \times 10^3$ ufc/g
Clostridios sulfito reductores:	$\leq 5 \times 10^3$ ufc/g
I. Listeria monocytogenes:	ausencia/25g

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Según los parámetros establecidos en la norma de calidad para derivados cárnicos. Real Decreto 474/2014

Grasa:	$\leq 65\%$
Proteína:	$\geq 25\%$
Relación colágeno/proteína:	$\leq 22\%$
Otras proteínas (lácteas):	$\leq 1\%$
Hidratos de carbono:	$\leq 8\%$

Según los parámetros establecidos en el reglamento 1129/2011 de aditivos

Nitritos:	≤ 150 ppm.
Nitratos:	≤ 150 ppm.
Fosfatos:	≤ 5.000 ppm.

INFORMACIÓN ETIQUETADO. Según reglamento 1169/2011

Denominación del alimento

Ingredientes y cantidad de alguno de ellos (según determinación en legislación)

Alérgenos

Consumir preferentemente antes de día/mes/año

Lote

Código de barras

Ovalo con Registro Sanitario del fabricante.

Modo de empleo (en caso que sea necesario)

Dirección del fabricante



MODO DE CONSERVACIÓN, USO Y TRANSPORTE

Conservación en refrigeración, entre 0-5°C

Producto listo para consumo, producto no apto para alérgicos o intolerantes a la SOJA y LACTOSA

Transporte en refrigeración entre 0-5°C

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	POR 100 g
Valor Energético	2070,1 KJ / 494,6 kcal
Grasas	45,0 g
de las cuales	
- saturadas	16,7 g
Hidratos de Carbono	3,3 g
De los cuales	
- azúcares	3,7 g
Proteínas	18,5 g
Sal	3,0 g

DATOS LOGÍSTICOS

Código		PIEZA		CAJA			PALETIZACION		
46	TIPO	Embutido en tripa y clipado por ambos extremos. Envasado en bolsa de plástico al vacío		Caja de cartón marrón			Europalet		
	Medidas (cm.)	Largo	calibre	Largo	Ancho	Alto	Largo	Ancho	Alto
		45	8	51	15,5	13	120	80	105 (aprox)
	Tara(Kg.)			0,2			22		
	Peso bruto (Kg.)	1,6 (aprox.)		6,6 (aprox.)			427 (aprox.)		
	unidades			4 unidades por caja			Altura cajas: 7		
					Cajas/Base: 9				
					Cajas/Palet: 63				