



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO CHORIZO ANGUS IBÉRICO

Rev. 1
23/08/2019

Inscripciones Legales IM/SRA	IM/SRA 2022/238
Inscripciones Legales MGAP	MGAP/DGSG/DIA 327/185/...
Inscripciones Legales MSP	MSP N° 1745
Denominación del Producto	Chorizo
Marca del producto	SARUBBI
Nombre de Fantasía	Chorizo Angus Ibérico
Contenido Neto	Peso aproximado: 300 gr / 3 unidades.

Descripción del producto	Es un producto chacinado, preparado con carne vacuna Angus, carne y grasa suina, en forma de picado uniforme, añadido de aditivos y especias, embutido en tripa natural, sometido a un proceso de cocción hasta alcanzar los 72°C en el centro térmico, envasado al vacío.
Lista de ingredientes	Ingredientes: Carne vacuna, grasa suina, carne suina, sal, especias, dextrosa, antioxidante (INS 300), conservantes (INS 250 e INS 251). LIBRE DE GLUTEN.
Periodo de aptitud	45 días
Temperatura de conservación	Conservar refrigerado entre 4 y 7 °C.
Presentación	El producto se presenta en paquetes de 3 unidades, de peso variable de aproximadamente 300 gr. VENTA AL PESO.

Características Microbiológicas		Información Nutricional Porción: 40 g (1/2 unidad)			Características Físico-químicas	
Coliformes totales (ufc/g)	<100	Cantidad por porción		%VD (*)	Humedad	Max. 65%
Coliformes Fecales (ufc/g)	<10	Valor energético	144 = 605	7	Materia grasa	<50 %
Listeria monocytogenes	Aus/25g	Carbohidratos	4	1	Nitritos (ppm)	<150
Salmonella	Aus/25g	Proteínas	7,2	10	Almidón	Max. 3,5 %
Staphylococcus aureus (ufc/g)	<100	Grasas totales	11	20	Proteínas agregadas	Máx 2%
Aerobios totales (ugc/g)	<1x10 ⁴	Grasas saturadas	3,0	14	Azúcares	Max. 5%
-	-	Grasas trans	0	(**)		
-	-	Fibra alimentaria	0	0		
-	-	Sodio	356	15		

(*) % Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

(**) Valor Diario no establecido.

Envase Primario		Envase Secundario	
Descripción	Flim para vacío	Descripción	-
Material	PEBD/EVOH/Nylon/PE/PP	Contenido	-
Rotulo	Etiqueta interna		-



ASOCIACIÓN CELÍACA DEL URUGUAY