



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO CHORIZO ANGUS BACON Y CEBOLLA

Rev. 1
27/07/2023

Inscripciones Legales IM/SRA	IM/SRA 2022/339
Inscripciones Legales MGAP	MGAP/DGSG/DIA 327/319/326
Inscripciones Legales MSP	MSP N° 1745
Denominación del Producto	Chorizo
Marca del producto	SARUBBI
Nombre de Fantasía	Chorizo Angus Bacon y cebolla
Contenido Neto	Peso aproximado 300 gr / 3 unidades

Descripción del producto	Es un producto chacinado preparado con carne bovina Angus, carne y grasa suina, en forma de picado intermedio uniforme, añadido de aditivos y especias autorizados, embutidos en tripa natural, cocido hasta alcanzar el centro térmico una temperatura de 72°C, envasado al vacío.
Lista de ingredientes	Ingredientes: Carne suina, cebolla, panceta, carne vacuna, grasa suina, agua, sal, especias, azúcar, estabilizantes (INS 452i, 452ii), 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	Paquetes de 3 unidades.

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	177 = 743	9	Materia grasa	<50 %
Listeria monocytogenes	Aus/25g	Carbohidratos	1	0	Nitritos (ppm)	<150
Salmonella	Aus/25g	Proteínas	5,0	7	Almidón	Max. 3,5 %
Staphylococcus aureus (ufc/g)	<100	Grasas totales	17	31	Proteínas agregadas	Máx 2%
Aerobios totales (ugc/g)	<1x10 ⁴	Grasas saturadas	6,8	31	Azúcares	Max. 5%
-	-	Grasas trans	0	(**)		
-	-	Fibra alimentaria	0	0	-	-
-	-	Sodio	261	11	-	-

(*) % 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	-	-

