

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO: CHORIZOS CON QUESO PROCESADO. LIBRE DE GLUTEN EXTRA OTTONELLO	Código: FT Versión: 01. 11/06/2024
---	--	--

Descripción del producto							
<p>Es el embutido elaborado con carne y grasa de cerdo con el agregado de aditivos de uso permitido en el reglamento bromatológico nacional. La pasta es agregada de sal, especias y queso.</p> <p>Nombre: Chorizos con queso procesado. Libre de gluten</p> <p>Marca: Extra Ottonello</p> <p>I.M. Reg. S.R.A. N.º 137/9411</p> <p>Reg. MGAP/DGSG/DIA 124/398/383</p>							
Especificación del producto terminado							
Presentación	Venta al peso.						
Envase	Tapa: PA/EVOH/PE, Fondo: PP/EVOH/PE						
Almacenamiento y conservación	Mantener refrigerado (4° - 7°C)						
Vida útil	60 días en las condiciones de almacenamiento						
Modalidad de consumo	Cocinar antes de consumir.						
Usos	Plantas elaboradoras de alimentos. Público en general.						
Tabla nutricional	CHORIZO EXTRA						
	Cantidad por porción			% VD*	Cantidad por porción		% VD*
	Información Nutricional Porción: 50g (½ unidad)	Valor Energético	148kcal = 618kJ	7	Grasas Saturadas	5,2g	23
		Carbohidratos	0g	0	Grasas Trans	0g	-
		Proteínas	7,1g	10	Fibra Alimentaria	0g	0
Grasas Totales		13g	24	Sodio	376mg	16	
Materia prima cárnica e ingredientes							
Ingredientes	Carne suina, grasa suina, queso procesado (sales fundentes INS 339i e INS 452i, espesante INS 407, conservador INS 202), agua, grasa vacuna, cuero de cerdo, proteína de soja, sal, especias, estabilizantes (INS 450i, INS 451i), regulador de acidez (INS 331iii), antioxidante (INS 316), colorantes (INS 120, INS 150d), conservadores (INS 250, INS 251)						



FICHA TÉCNICA
PRODUCTO: CHORIZOS CON QUESO
PROCESADO. LIBRE DE GLUTEN
EXTRA OTTONELLO

Código: FT
Versión: 01.
11/06/2024

Límites	INS 250 + INS 251 \leq 0.015 % como nitrito de sodio residual INS 450i + INS 452i \leq 0.5 % (como P ₂ O ₅) INS 120 \leq 0.01% (expresado como ácido carmínico) INS 150d \leq 0.2%
Parámetros	Cumple con Reglamento Bromatológico Nacional, decreto 588/008 y sus modificaciones.
Rotulado frontal	