

	<h2>FICHA TÉCNICA</h2> <p>PRODUCTO: CHORIZO EXTRA. LIBRE DE GLUTEN. OTTONELLO</p>	<p>Código: FT Versión: 01. Mayo 2025</p>
---	--	--

Descripción del producto	
<p>Es el embutido elaborado con carne de cerdo y carne vacuna, tocino y el agregado de aditivos de uso permitido en el reglamento bromatológico nacional. La pasta es agregada de sal, especia y condimentos. Es embutida en tripa fina de cerdo. Nombre: Chorizo. Libre de gluten Nombre fantasía: extra Marca: Ottonello I.M. Reg. S.R.A. No 137/1700 Reg. MGAP/DGSG/DIA/124/178/179</p>	
Especificación del producto terminado	
Presentación	Piezas enteras con peso estimado de 0.150 o 0.200Kg. siendo su venta al peso.
Envase	Envase primario tripa suina
Almacenamiento y conservación	Mantener refrigerado (4° - 7°C)
Vida útil	10 días en las condiciones de almacenamiento.
Modalidad de consumo	Producto crudo. Debe cocinarse antes de consumir.
Usos	Plantas elaboradoras de alimentos. Público en general.
Ingredientes	
Ingredientes	Carne vacuna, carne de cerdo, grasa de cerdo, proteína de soja, agua, sal, especias, estabilizante (INS 451i, INS 452i), antioxidante (INS 316), conservador (INS 250, INS 251)
Límites	INS 250+INS 251 ≤0.015% (expresado como NaNO2 residual) INS 451i+INS 452i < 0.5% (como P2O5)
Parámetros	Cumple con Reglamento Bromatológico Nacional, decreto 588/008 y sus modificaciones.

Elaborado por: V. Díaz	Aprobado por: M. Ottonello
------------------------	----------------------------