

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO: CHORIZO. LIBRE DE GLUTEN LA SUREÑA	Código: FT Versión: 01. Febrero 2026
---	---	--

Descripción del producto	
<p>Es el embutido elaborado con carne de cerdo y el agregado de aditivos de uso permitido en el reglamento bromatológico nacional. La pasta es agregada de sal, especias y condimentos. Es embutida en tripa fina de cerdo.</p> <p>Nombre: Chorizo. Libre de gluten Marca: La Sureña RUNAEV 15514/1/9424 MGAP/DGSG/DIA 124/432/433</p>	
Especificación del producto terminado	
Presentación	Venta al peso
Envase	Envase primario: Envase al vacío, bolsa de PE/PA/EVOH
Almacenamiento y conservación	Mantener refrigerado (4° - 7°C)
Vida útil	60 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 suina, grasa suina, emulsión de cuero, agua, fécula de papa, sal, proteína de soja, especias, regulador de acidez (INS 331iii), estabilizantes (INS 450i, INS 451i), conservadores (INS 251, INS 250)
Límites	INS 250 + INS 251 ≤ 0,015% (expresado como NaNO ₂ residual) INS 451i + INS 452i ≤ 0,5% (como P ₂ O ₅)
Parámetros	Cumple con Reglamento Bromatológico Nacional, decreto 588/008 y sus modificaciones.

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



FICHA TÉCNICA

Código: FT
Versión: 01.
15/08/2024

PRODUCTO: CHORIZO PARRILLERO

Elaborado por: V. Díaz

Aprobado por: M. Ottonello