<table>
<tr><td>DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO</td><td colspan="3">Chorizo cular ibérico de bellota
Chorizo velón ibérico de bellota</td></tr>
<tr><td>MARCA</td><td colspan="3">EXTREM PURO EXTREMADURA</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCIÓN</td><td colspan="3">Mezcla de carnes picadas y troceadas y tocino y/o grasa, procedente de cerdos ibéricos, acondicionados de sal y condimentos y aditivos autorizados, amasada y embutida en tripas naturales (cular) o artificiales (velón), en su caso, que ha sufrido un proceso de maduración-desecación, que se caracteriza por su coloración roja y por su olor y sabor característicos</td></tr>
<tr><td rowspan="2">FORMATOS COMERCIALES</td><td>Pieza entera</td><td>Trozos</td><td>Loncheados</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Peso aprox: 1000-1200 gr
Presentaciones:
➢ Básico (bolsa de PA-PE)</td><td>Peso aprox:
Cuartos: 250-400 gr
Mitades: 450-550 gr
Presentaciones:
➢ Básico (bolsa de PA-PE)
➢ Canister</td><td>Peso: 40, 80, 90, 100 y 500 gr
Presentaciones:
➢ Básico (sobre de PA-PE)
➢ Pack cartón ventana redonda (sobre de PA-PE + cartón)
➢ Pack VIP (sobre de PA-PE + cartón de celulosa</td></tr>
<tr><td>MATERIA PRIMA</td><td colspan="3">Cerdos 100%, 75% o 50% raza ibérica alimentados con bellota</td></tr>
<tr><td>TRATAMIENTO APLICADO</td><td colspan="3">Picado y troceado, amasado, embutido, maduración y desecación. Loncheado</td></tr>
<tr><td>INGREDIENTES</td><td colspan="3">Magro de cerdo (160 g por 100 g producto acabado), Sal, Agua, Pimentón, Dextrina, Dextrosa, Emulgentes: E-450i, E-450 iii, E-451i, E-452i, E-452ii; Azúcar, Proteína cárnica (cerdo), Ajo en pasta, Antioxidantes: E-301, E-331iii, E-325; Orégano, Conservadores: E-252; Potenciadores del sabor: E-627, E-631.</td></tr>
<tr><td>ALÉRGENOS/OGM/IRRADIADOS</td><td colspan="3">No contiene alérgenos ni OGM ni productos irradiados</td></tr>
<tr><td>VIDA ÚTIL o DURABILIDAD CADUCIDAD SECUNDARIA</td><td colspan="3">Pieza entera y troceado: 18 meses desde la fecha de envasado manteniéndose en las condiciones de almacenamiento indicadas.
Una vez abierto el envase consumir en 20 días.
Loncheado: 9 meses desde la fecha de envasado manteniéndose en las condiciones de almacenamiento indicadas y una vez abierto el envase consumir en 10 días.</td></tr>
<tr><td>LOTEADO</td><td colspan="3">Identificación individual de cada pieza (lote fabricación interno con 4 dígitos + fecha de transformación).</td></tr>
<tr><td>ENVASES/MATERIAL AUXILIAR /ETIQUETAS</td><td colspan="3">Caja de cartón. Bolsa de vacío de poliamida-polietileno (PA-PE). Etiqueta polipropileno.</td></tr>
<tr><td>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN</td><td colspan="3">Pieza entera y troceado: Conservar en lugar fresco y seco. Para mejor conservación mantener en refrigeración entre 0 º C Y 7 º C.
Loncheado: Conservar en lugar fresco y seco. Para mejor conservación mantener en refrigeración entre 0 º C Y 7 º C.</td></tr>
<tr><td rowspan="6">CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS</td><td colspan="2"></td><td>LÍMITE DE ACEPTACIÓN</td></tr>
<tr><td colspan="2">Escherichia Coli</td><td>< 100 ufc/gr</td></tr>
<tr><td colspan="2">Staphylococcus aureus</td><td>< 100 ufc/gr</td></tr>
<tr><td colspan="2">Clostridium spp</td><td>< 100 ufc/gr</td></tr>
<tr><td colspan="2">Salmonella spp</td><td>Ausencia en 25 g</td></tr>
<tr><td colspan="2">Listeria monocytogenes</td><td>Ausencia en 25 g</td></tr>
</table>

CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS	**FÍSICO-QUÍMICO EN PRODUCTO**	**LÍMITE DE ACEPTACIÓN**	**RESIDUOS ANALIZADOS**	**LÍMITE DE ACEPTACIÓN**
	pH o aw	4,4 ó 0,92	Dioxinas	1,0 pg/Kg
	Conjunto de pH y aw	5.5 y 0,94	Dioxinas y PCBs	1,25 pg/Kg
	Nitrato	180 ppm		
	Nitrito	30 ppm		

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES	**Valores medios por 100 g** Valor energético 1605 kJ/393 kcal Grasas 33 g de las cuales: saturadas 12 g Hidratos de carbono 3 g de los cuales: azúcares 0,5 g Proteínas 20 g Sal 2,7 g
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	- A la vista: Rojo intenso con ausencia de colores anormales (verde, parduzco...) - En nariz: Aroma intenso, con matices a pimentón. - Al tacto: Consistencia firme y compacta. - Al corte: Picado grueso y bien ligado. - En boca: Característico a pimentón y a curado.
INSTRUCCIONES DE USO	USO PREVISTO: Consumo directo sin limitaciones, salvo prescripción médica. USO ESPERADO **Pieza entera y troceado**: Retirar la envoltura exterior (tripa o envoltura artificial) y consumir directamente. **Loncheado**: Retirar la bolsa y mantener a temperatura ambiente 30 minutos antes de consumir. No necesita cocinado
CONSUMIDORES SENSIBLES	No se reconocen. Se recomienda un uso moderado y dieta equilibrada
LOGÍSTICA	Ver ficha logística

AGRICULTURAS DIVERSAS SLU C.I.F.: B06435739
DOMICILIO FISCAL C/ FRANCISCO DE PEÑARANDA Nº1-1ºH
06900-LLERENA (BADAJOZ)- ESPAÑA
DOMICILIO FÁBRICA: CTRA. NACIONAL 521 KM 92.5
10560- HERRERUELA-(CÁCERES)-ESPAÑA
Teléfono: 927191034

DEPARTAMENTO DE CALIDAD
INFORMACIÓN CONFIDENCIAL

REVISADA EL DÍA 20/01/2026 08:00h