

FICHA TÉCNICA – MUNDIAL RABELAIS DEL CHORIZO 2027

FASE DE PRESELECCIÓN

**Este documento es obligatorio. Debe completarse, imprimirse y adjuntarse necesariamente en el paquete junto con las muestras.*

1. INFORMACIÓN ADMINISTRATIVA DEL PRODUCTOR

Nombre de la Empresa/Charcutería:	_____
Número SIRET (solo para productores franceses):	_____
Nombre del Responsable/Artista:	_____
Dirección Postal Completa:	_____
Teléfono & Correo Electrónico:	_____

2. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO Y CATEGORÍA

Denominación Comercial del Producto:	_____
--------------------------------------	-------

Marque la categoría oficial en la que compete el producto (solo una casilla por ficha):

- Categoría 1: Chorizo crudo tradicional de cerdo puro (Producción BIO, pieza grande tipo roseta/jesús, raza original/marginal, tripa natural, flor natural, reconocido por INAO/IGP/AOC/AOP/Label Rouge/Artesanal)
- Categoría 2: Chorizo crudo de múltiples carnes clásico (Chorizo con poca o nada de carne de cerdo, embutido en tripa natural)
- Categoría 3: Chorizo cocido (Listo para degustar, presentado en envase alimentario hermético)
- Categoría 4: Mezcla de fantasía (Chorizo, salchichones para picar, aperitivo, vegano/verde, pescado/salchichón, etc.)

3. CARACTERÍSTICAS DE LA MATERIA PRIMA Y CRÍA

**Por favor, proporcione información exhaustiva y honesta. Las menciones 'secreto de fabricación' deben estar debidamente justificadas.*

Raza del animal (ej: Large White, Cerdo Gascon, etc.):	_____
Origen geográfico de los animales:	_____
Método de cría y alimentación de los cerdos:	_____
Lugar de sacrificio:	_____

4. PROCESO DE FABRICACIÓN Y ADOBO

Método de fabricación (Picado, mezcla):	_____
Composición final e ingredientes:	_____
Aditivos utilizados (Conservantes, fermentos, etc.):	_____
Origen y tratamiento de las tripas:	_____
Adobo (Especias, sal, alcoholes, etc.):	_____

5. SECADO, MADURACIÓN Y ANÁLISIS DE LABORATORIO

Duración del secado y la maduración:	_____
Tipo de flor:	<input type="checkbox"/> Natural <input type="checkbox"/> De recorte <input type="checkbox"/> Sin flor
Datos de laboratorio (pH, aW) si están disponibles:	pH: _____ aW: _____

6. VALORIZACIÓN, ETIQUETAS Y DISTINCIONES

Etiquetas oficiales (IGP, AOC, AOP, Label Rouge, Bio, Artesanal, etc.):	_____
Distinciones anteriores (Saucicréor, Courbevoie, Concurso Agrícola, etc.):	_____
Método principal de comercialización:	_____

7. CONSEJOS DE CONSERVACIÓN Y DEGUSTACIÓN

Consejos de conservación (Temperatura, condiciones):	_____
Temperatura ideal de degustación:	_____

INSTRUCCIONES LOGÍSTICAS OBLIGATORIAS PARA EL ENVÍO

Para evitar que esta ficha técnica se manche o se vuelva ilegible por la grasa o la humedad de las muestras durante el transporte, colóquela imperativamente en un sobre de plástico transparente antes de colocarla en la caja junto con sus productos.