

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

SALCHICHÓN IBÉRICO CULAR

Código: FT024-S/A
Revisión: 00
01/01/2018

DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO

Salchichón Ibérico Bellota.

CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO

- Derivado cárnico curado-madurado según *Real Decreto 474/2014*.
- Alimento listo para el consumo que no puede favorecer el desarrollo de *Listeria monocytogenes*, no destinado a lactantes ni para usos médicos especiales según *Reglamento (CE) N° 2073/2005* (categoría 1.3.).
- Producto cárnico destinado a ser consumido crudo según *Reglamento (CE) N° 2073/2005* (categoría 1.8.).

ORIGEN DEL PRODUCTO

Producto de origen español.

MARCA COMERCIAL

La Finojosa, El Conquistador.

CATEGORÍA DEL PRODUCTO

Cular.

COMPOSICIÓN

Magro y grasa de cerdo ibérico, sal, dextrina, **PROTEÍNA DE CERDO**, dextrosa, especias, antioxidante E-301, conservadores E-252, E-250, colorante E-120, pimienta, corrector de la acidez E-331iii, aroma de salchichón, E-621, E631, E627.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO

Embutido elaborado a base de carne picada con forma alargada y cilíndrica. Selección, troceado y picado de la carne, incorporación de condimentos, especias y aditivos, mezclado y amasado, macerado en cámara de maceración de masas durante un periodo de 24/48 horas a temperatura entre 0-8°C, embutido en tripa natural previamente lavada o en tripa artificial permeable, atado, sometido a un proceso de desecación (curado) en secadero artificial durante un periodo mínimo de 60 días a una temperatura de 10-14 °C y una humedad relativa del 75-80% y posterior envasado al vacío y embalado y almacenamiento en cámara de refrigeración a temperatura de 0-8°C hasta su expedición y venta.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

MICROORGANISMO	PLAN DE MUESTREO		LÍMITES	
	n	c	m	M
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 ufc/g (comercializado durante su vida útil)	
<i>Salmonella</i>	5	0	No detectado en 25 g (comercializado durante su vida útil)	



n = número de muestras que componen la muestra
c = número de muestras que dan valores entre m y M
en ambos casos, m = M

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Y ORGANOLÉPTICAS

- pH 5,49.
- aw 0,656.
- Nitratos DRM 250 mg/kg
- Nitritos DRM 100 mg/kg
- Olor: Aroma agradable y característico.
- Sabor: Suave, prevaleciendo el sabor a la pimienta.
- Color y Aspecto al corte: Rojo pálido con tonalidades blanquecinas.
- Textura: Consistente, masa ligada y compacta.

PRESENTACIÓN Y ENVASADO

El producto es presentado en piezas enteras o medias piezas y/o loncheado en formatos de 100 gr.

El producto es envasado al vacío en bolsas de plástico.

El producto es embalado en cajas de cartón:

10 piezas enteras.

15 piezas en mitades.

20 unidades de 100 gramos.

Peso neto caja:

2 kilogramos las cajas de 100 gramos.

Resto variable.

Fecha de consumo preferente: 1 año desde la fecha de envasado.

EAN13:

Piezas Enteras	Medias Piezas	Loncheado 100 gr
8436035020362	8436035020362	8436035022205

ETIQUETADO

Situación etiqueta: pegatina adherida al envase.

Información del etiquetado.

Denominación comercial: Salchichón Ibérico.

Valor Nutricional.

Nº RGSEEA: 10.0014587/CO.

Ingredientes: Magro y grasa de cerdo ibérico, sal, dextrina, **PROTEÍNA DE CERDO**, dextrosa, especias, antioxidante E-301, conservadores E-252, E-250, colorante E-120, pimienta, corrector de la acidez E-331iii, aroma de salchichón, E-621, E631, E627.

Producto de origen español.

Lote: código numérico de 5 o 6 caracteres.

F/C: 1 año desde la fecha de envasado.

Peso Neto.

Código de barras.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Temperatura refrigerada 0-8°C. Es producto ya curado.

Delicias Ibéricas una Marca de YTodo SC – CIF J70472402

Paseo de las Delicias, nº 31 5º Piso, 28045 – Madrid

Teléfono: +34 654105043

www.deliciasibericas.com

**CONDICIONES DE TRANSPORTE**

Vehículos propios o subcontratados isotérmicos o refrigerados.

DESTINO FINAL PREVISTO PARA EL PRODUCTO

Nacional, Exportación U.E. y terceros países.

GRUPO Y TIPOS DE CONSUMIDORES

Producto sin OMG.

USO PREVISTO DEL PRODUCTO

Alimento listo para el consumo.

Forma de preparación aconsejada: sacar de la bolsa y mantener a temperatura ambiente durante al menos 2 horas. Cortar en finas lonchas desechando la tripa.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios por 100 gramos de producto.

- Valor energético 436 Kcal.
- Grasa 34 gr.
- Grasa Saturada 9,31 gr.
- Hidratos de Carbono <0,1 gr.
- Azúcares <0,1 gr.
- Proteína 32 gr.
- Sal 1850 mg.

NORMATIVA

- **Reglamento (CE) N° 2073/2005.**
- Reglamento (CE) N° 852/2004.
- Reglamento (CE) N° 853/2004.
- Reglamento (CE) N° 854/2004.
- Reglamento (UE) 1169/2011.
- Real Decreto 1334/1999.
- **Real Decreto 474/2014.**
- **Real Decreto 4/2014.**

Delicias Ibéricas una Marca de YTodo SC – CIF J70472402

Paseo de las Delicias, nº 31 5º Piso, 28045 – Madrid

Teléfono: +34 654105043

www.deliciasibericas.com

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS EN LOS INGREDIENTES DE ESTE PRODUCTO		Contiene según receta (si/no)
1	Cereales que contengan GLUTEN (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados.	NO
2	Crustáceos o productos a base de crustáceos.	NO
3	Huevos y productos a base de huevos.	NO
4	Pescado o productos a base de pescado.	NO
5	Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.	NO
6	Soja y productos a base de soja.	NO
7	Leche y sus derivados (incluida lactosa).	NO
8	Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfóncigos, nueces de macadamia o nueces de Australia).	NO
9	Apio y productos derivados.	NO
10	Mostaza y productos derivados.	NO
11	Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	NO
12	Dióxido de Azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 ml/litro.	NO
13	Altramuces y productos a base de altramuces.	NO
14	Moluscos y productos a base de moluscos.	NO