

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

### CHORIZO IBÉRICO BELLOTA

Código: FT027EC  
Revisión: 00  
01/01/2018

#### DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO

Chorizo 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.º 2073/2005* (categoría 1.3.).
- Producto cárnico destinado a ser consumido crudo según *Reglamento (CE) N.º 2073/2005* (categoría 1.8.).

#### ORIGEN DEL PRODUCTO

Producto de origen español.

#### MARCA COMERCIAL

La Finojosa.

#### CATEGORÍA DEL PRODUCTO

-

#### COMPOSICIÓN

Magro y grasa de cerdo ibérico, sal, pimentón, **LECHE EN POLVO**, dextrina, dextrosa, azúcar, emulgentes E-450i, E-452i, antioxidante E-301, E-325, E-331III, conservador E-250, E-252.

#### DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO

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 5,26.
- aw 0,749.
- Nitratos DRM 250 mg/kg.
- Nitritos DRM 100 mg/kg.
- Olor: Aroma agradable y característico.
- Sabor: Intenso, prevaleciendo el sabor a pimentón.
- Color y Aspecto al corte: Rojo oscuro punteado en blanco rojizo.
- 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.

20 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
8436035020331	8436035020843	8436035022199
<b>ETIQUETADO</b>		

Situación etiqueta: pegatina adherida al envase.

Información del etiquetado.

Denominación comercial: Chorizo Ibérico Bellota.

Valor Nutricional.

N.º RGSEEA: 10.0014587/CO.

Ingredientes: Magro y grasa de cerdo ibérico, sal, pimentón, **LECHE EN POLVO**, dextrina, dextrosa, azúcar, emulgentes E-450i, E-452i, antioxidante E-301, E-325, E-331III, conservador E-250, E-252.

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.

#### **CONDICIONES DE TRANSPORTE**

Vehículos propios o subcontratados isotérmicos o refrigerados.

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](http://www.deliciasibericas.com)

**DESTINO FINAL PREVISTO PARA EL PRODUCTO**

Nacional, Exportación U.E. y terceros países.

**GRUPO Y TIPOS DE CONSUMIDORES**

El producto contiene alérgenos: LECHE EN POLVO, PROTEÍNA DE LECHE, PROTEÍNA DE SOJA.

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 456 Kcal.
- Grasa 35 gr.
- Grasa Saturada 9,72 gr.
- Hidratos de Carbono 0,1 gr.
- Azúcares <0,1 gr.
- Proteína 34 gr.
- Sal 1810 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.

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](http://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 <b>GLUTEN</b> (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados.	NO
2	<b>Crustáceos</b> o productos a base de crustáceos.	NO
3	<b>Huevos</b> y productos a base de huevos.	NO
4	<b>Pescado</b> o productos a base de pescado.	NO
5	<b>Cacahuetes</b> y productos a base de cacahuetes.	NO
6	<b>Soja</b> y productos a base de soja.	NO
7	<b>Leche</b> y sus derivados (incluida <b>lactosa</b> ).	<b>SI</b>
8	<b>Frutos de cáscara</b> (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfóncigos, nueces de macadamia o nueces de Australia).	NO
9	Apio y productos derivados.	NO
10	<b>Mostaza</b> y productos derivados.	NO
11	Granos de <b>sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo.	NO
12	<b>Dióxido de Azufre y sulfitos</b> en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 ml/litro.	NO
13	<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces.	NO
14	<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos.	NO