



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO

Ref.: PAP 01
Fecha: Sept.2021

DENOMINACIÓN COMERCIAL	LONGANIZA E.V. SALCHICHÓN IBÉRICO (ETIQUETA VERDE)																
DEFINICIÓN	Embutido curado, elaborado con una mezcla de carne picada de cerdo, tocino o grasa de cerdo, adicionada de sal, especias y aditivos, amasada y embutida en envoltura artificial, que han sufrido un proceso de maduración-desección, que le asegura una buena estabilidad, así como un olor y sabor característicos.																
COMPOSICIÓN	Magro y tocino de cerdo ibérico, leche en polvo , humectante (E 420), sal, dextrina, dextrosa, especias, aromas, regulador de acidez (E 575), proteína aislada de soja , potenciados del sabor (E 621), estabilizantes (E 450i, E 451i, E 452i), proteína de leche , conservadores (E 250 y E 252), antioxidante (E 392), colorante (E 120), vino. Embutido en envoltura artificial																
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Listeria monocytogenes < 100 ufc/g Salmonella: No detectado en 25 gr.																
CARACTERÍSTICAS FÍSICO/QUÍMICAS	Nitritos < 150 ppm Nitratos < 150 ppm Nitratos residuales < 250 ppm Fosfatos < 5.000 ppm Glutamatos < 10.000 ppm Cochinilla < 200 ppm Aw < 0,92 (alimento no favorecedor de para el desarrollo de Listeria monocytogenes)																
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Aspecto: característico y típico del producto. Color: rosado de diferentes intensidades de la zona cárnica y blanco marfil con alguna zona amarronada. Sabor: característico, de intensidad media y perdurabilidad media-alta. Olor: cárnico y especiado, de intensidad media-alta y perdurabilidad media. Textura: jugosa y firme.																
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	<table><tr><td>Valor energético (KJ/100 g.) / (Kcal/100 g.)</td><td>1783/430</td></tr><tr><td>Grasas (g/100g.)</td><td>35.5</td></tr><tr><td>de las cuales saturadas (g./100g.)</td><td>13.6</td></tr><tr><td>Hidratos de carbono (g./100g.)</td><td>1.6</td></tr><tr><td>de los cuales azúcares (g./100g.)</td><td>1.3</td></tr><tr><td>Proteínas (g./100g.)</td><td>26</td></tr><tr><td>Sal (g./100g.)</td><td>3.86</td></tr></table>			Valor energético (KJ/100 g.) / (Kcal/100 g.)	1783/430	Grasas (g/100g.)	35.5	de las cuales saturadas (g./100g.)	13.6	Hidratos de carbono (g./100g.)	1.6	de los cuales azúcares (g./100g.)	1.3	Proteínas (g./100g.)	26	Sal (g./100g.)	3.86
Valor energético (KJ/100 g.) / (Kcal/100 g.)	1783/430																
Grasas (g/100g.)	35.5																
de las cuales saturadas (g./100g.)	13.6																
Hidratos de carbono (g./100g.)	1.6																
de los cuales azúcares (g./100g.)	1.3																
Proteínas (g./100g.)	26																
Sal (g./100g.)	3.86																
ALÉRGENOS ALIMENTARIOS	Leche en polvo, Proteína aislada de soja y proteína de leche																
TRATAMIENTOS APLICADOS	Producto sometido a procesos de curación en su elaboración.																
CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	Vehículos isotermos.																
DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE	Enteras o en medias piezas envasadas al vacío en cajas de 10 o 12 unidades.																
ETIQUETADO	Etiquetado según Reglamento (UE) N° 1169/2011																
FIJACIÓN DE LA VIDA UTIL DEL PRODUCTO	Piezas enteras sin envasar y envasadas al vacío: 24 meses una vez finalizado el periodo de curación óptimo.																
INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR (CONSERVACIÓN Y PREPARACIÓN)	Destinado a su consumo por parte de la población en general excepto: - Personas a las que se les haya prohibido o desaconsejado facultativamente Temperatura de consumo a temperatura ambiente (unos 18. 20 °C)																
LEGISLACIÓN APLICABLE	Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Reglamento (CE) N° 1441/2007 DE LA COMISIÓN de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) N° 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios. Reglamento (UE) n° 1129/2011 de la Comisión, de 11 de noviembre de 2011, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) n° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión. Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.																