



## 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-desecación, que le asegura una buena estabilidad, así como un olor y sabor característicos.															
COMPOSICIÓN	Magro y tocino de cerdo ibérico, <b>leche en polvo</b> , humectante (E 420), sal, dextrina, dextrosa, especias, aromas, regulador de acidez (E 575), <b>proteína aislada de soja</b> , potenciados del sabor (E 621), estabilizantes (E 450i, E 451i, E 452i), <b>proteína de leche</b> , 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 cárnea y blanco marfil con alguna zona amarronada. Sabor: característico, de intensidad media y perdurabilidad media-alta. Olor: cárneo y especiado, de intensidad media-alta y perdurabilidad media. Textura: jugosa y firme.															
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	<table border="1"><tr><td><b>Valor energético (KJ/100 g.) / (Kcal/100 g.)</b></td><td><b>1783/430</b></td></tr><tr><td><b>Grasas (g./100g.)</b></td><td><b>35.5</b></td></tr><tr><td><b>de las cuales saturadas (g./100g.)</b></td><td><b>13.6</b></td></tr><tr><td><b>Hidratos de carbono (g./100g.)</b></td><td><b>1.6</b></td></tr><tr><td><b>de los cuales azúcares (g./100g.)</b></td><td><b>1.3</b></td></tr><tr><td><b>Proteínas (g./100g.)</b></td><td><b>26</b></td></tr><tr><td><b>Sal (g./100g.)</b></td><td><b>3.86</b></td></tr></table>		<b>Valor energético (KJ/100 g.) / (Kcal/100 g.)</b>	<b>1783/430</b>	<b>Grasas (g./100g.)</b>	<b>35.5</b>	<b>de las cuales saturadas (g./100g.)</b>	<b>13.6</b>	<b>Hidratos de carbono (g./100g.)</b>	<b>1.6</b>	<b>de los cuales azúcares (g./100g.)</b>	<b>1.3</b>	<b>Proteínas (g./100g.)</b>	<b>26</b>	<b>Sal (g./100g.)</b>	<b>3.86</b>
<b>Valor energético (KJ/100 g.) / (Kcal/100 g.)</b>	<b>1783/430</b>															
<b>Grasas (g./100g.)</b>	<b>35.5</b>															
<b>de las cuales saturadas (g./100g.)</b>	<b>13.6</b>															
<b>Hidratos de carbono (g./100g.)</b>	<b>1.6</b>															
<b>de los cuales azúcares (g./100g.)</b>	<b>1.3</b>															
<b>Proteínas (g./100g.)</b>	<b>26</b>															
<b>Sal (g./100g.)</b>	<b>3.86</b>															
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) Nº 1169/2011															
FIJACIÓN DE LA VIDA ÚTIL 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 APPLICABLE	Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Reglamento (CE) Nº 1441/2007 DE LA COMISIÓN de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) Nº 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) nº 1129/2011 de la Comisión, de 11 de noviembre de 2011, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) nº 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.															