



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO

Ref.: PAP 01
Fecha: Sept.2021

DENOMINACIÓN COMERCIAL	SALCHICHÓN IBÉRICO BELLOTA EXTRA MALLA		
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 tripa natural, que han sufrido un proceso de maduración-desección, que le asegura una buena estabilidad, así como un olor y sabor característicos.		
COMPOSICIÓN	Carne y tocino de cerdo ibérico (94%), sal, especias naturales, azúcares, proteína de leche y de soja, lactosa , dextrina, estabilizantes (E-450i y E-450ii), antioxidante (E-301) y conservador (E-250 y E-252), colorante (E-120), potenciador de sabor (E-621), aceite de oliva. Embutido en tripa natural		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Listeria monocitogenes < 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 monocitogenes)		
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	Valor energético (KJ/100 g.) / (Kcal/100 g.)	2023/488	
	Grasas (g/100g.)	41.5	
	de las cuales saturadas (g./100g.)	16.34	
	Hidratos de carbono (g./100g.)	1.1	
	de los cuales azúcares (g./100g.)	< 0.5	
	Proteínas (g./100g.)	27.6	
	Sal (g./100g.)	4.89	
ALÉRGENOS ALIMENTARIOS	Proteína de leche, proteína de soja y lactosa		
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. Individuales o en cajas de 10 kg.		
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.		