



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-desecación, que le asegura una buena estabilidad, así como un olor y sabor característicos.															
COMPOSICIÓN	Carne y tocino de cerdo ibérico (94%), sal, especias naturales, azucares, 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 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>Valor energético (KJ/100 g.) / (Kcal/100 g.)</td><td>2023/488</td></tr><tr><td>Grasas (g./100g.)</td><td>41.5</td></tr><tr><td>de las cuales saturadas (g./100g.)</td><td>16.34</td></tr><tr><td>Hidratos de carbono (g./100g.)</td><td>1.1</td></tr><tr><td>de los cuales azúcares (g./100g.)</td><td>< 0.5</td></tr><tr><td>Proteínas (g./100g.)</td><td>27.6</td></tr><tr><td>Sal (g./100g.)</td><td>4.89</td></tr></table>		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
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 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 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) 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.															