



10. 07850/SA
C/ Pajarillos, S/N
37770 Guijuelo (Salamanca)

FICHA TÉCNICA

Nº: 1

CHORIZO IBÉRICO BELLOTA

Fecha: Junio 2020

Revisión: 02

| | |
|--------------------------------------|---|
| DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: | Chorizo Ibérico Bellota. |
| DESCRIPCIÓN: | Mezcla de carne picada o troceada, adicionada con sal, ajo, pimentón y aditivos autorizados, amasada y embutida en tripa cular natural, que ha sufrido un proceso de maduración-deseccación, asegurando una buena estabilidad, así como un olor y color característicos. |
| TRATAMIENTOS APLICADOS: | Picado, adición de ingredientes y amasado, asentamiento en refrigeración, embutición, secado y maduración. |
| INGREDIENTES: | Carne de cerdo ibérico de bellota, grasa de cerdo, tripa cular de cerdo, dextrina, dextrosa, sal, proteína cárnica (cerdo), emulgentes (E-450i; E-450iii; E-451i; E-452i; E-452ii), azúcar, antioxidantes (E-301; E-325; E-331iii; E-330), conservantes (E-250; E-252), aroma natural, pimentón dulce, ajo y orégano. |
| CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO | |
| o Características organolépticas: | Color: Rojo oscuro, punteado en blanco rojizo. Olor y Sabor: Característico. Textura: Consistente, masa totalmente ligada y compacta. Aspecto externo: Rugoso en el exterior, con restos de moho, consistente, alargado y tripa bien adherida a toda la superficie. |
| o Características físico-químicas: | Parámetros de calidad <ul style="list-style-type: none">pH comprendido entre los valores 4,3 y 5,7.Actividad de agua (A_w) <0,92.Nitros (E-252. Cantidad Máxima Añadida) <150ppm.Nitritos (E-250. Cantidad Máxima Añadida) <150ppm. Información Nutricional <i>Valor energético: 440 Kcal/100g (1.821 KJ/100g)</i> <ul style="list-style-type: none">Grasa: 39,1 gGrasas saturadas: 15,6 gProteínas: 22,0 gHidratos de carbono: <0,10 gAzúcares: <0,10 gSal: 4,0 g |
| o Niveles microbiológicos: | MICROORGANISMOS Salmonella Listeria monocytogenes ⁽¹⁾ LIMITES DE ACEPTACIÓN Ausencia/25g Ausencia/25g ⁽¹⁾ Se permite un crecimiento de 100 ufc/g durante su vida comercial, si se puede demostrar las siguientes características intrínsecas: $pH \leq 4,4$, ó Actividad de agua (A_w) $\leq 0,92$ ó $pH \leq 5,0$ con una $A_w \leq 0,94$. |
| PRESENTACIÓN: | Entero, mitad de pieza y loncheado. |
| MÉTODO ENVASADO Y/O EMBALADO: | Envasado: Bolsas y/o sobres de plástico al vacío. Embalado: Cajas de cartón de uso alimentario. |
| INSTRUCCIONES DE USO: | Envasado al vacío , se aconseja sacar de la bolsa y mantener a temperatura ambiente unas horas antes de su consumo. En caso de pérdida del vacío, retirar del envase y volverá a su aspecto natural. |
| CONDICIONES ALMACENAMIENTO: | Conservar en lugar fresco y seco, alejado de luz solar directa. |
| VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO: | Consumir preferentemente antes de 12 meses desde la fecha de expedición. Manteniendo las condiciones conservación. |
| DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE: | El transporte se realiza en vehículos isotermos, previamente inspeccionadas sus condiciones óptimas de limpieza. |
| ETIQUETADO: | Etiquetas que cumplen con el Real Decreto 1334/1999, Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, Real Decreto 474/2014, Norma de Calidad de Derivados Cárnicos y Reglamento 1169/2011, información alimentaria facilitada al consumidor. |
| GRUPO DE CONSUMIDORES: | El producto es apto para el consumo de todos los grupos de consumidores, incluidos niños y ancianos. |



10. 07850/SA
C/ Pajarillos, S/N
37770 Guijuelo (Salamanca)

FICHA TÉCNICA

Nº: 10

SALCHICHÓN IBÉRICO BELLOTA

Fecha: Junio 2020

Revisión: 02

| | |
|--------------------------------------|--|
| DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: | Salchichón Ibérico Bellota. |
| DESCRIPCIÓN: | Carne de cerdo picada, adicionada de sal, especias y aditivos autorizados, amasado y embutido en tripa cular, que ha sufrido un proceso de maduración-deseccación, que le asegura una buena estabilidad, así como un olor y color característicos. |
| TRATAMIENTOS APLICADOS: | Picado, adición de ingredientes y amasado, asentamiento en refrigeración, embutición, secado y maduración. |
| INGREDIENTES: | Carne de cerdo ibérico de Bellota, grasa de cerdo, tripa cular de cerdo, sal, jarabe de glucosa, dextrina, especias, emulgentes (E-450; E-451), antioxidantes (E-316; E-330; E-300; E-301), conservantes (E-252; E-250), colorantes (E-120), ajos y dextrosa. |
| CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO | |
| o Características organolépticas: | Color: Rojo pálido con tonalidades blanquecinas. Olor y Sabor: Característico. Textura: Consistente, masa totalmente ligada y compacta. Aspecto externo: Rugoso en el exterior, con restos de moho, consistente, alargado y tripa bien adherida a toda la superficie. |
| o Características físico-químicas: | Parámetros de calidad <ul style="list-style-type: none">pH comprendido entre los valores 4,3 y 5,7.Actividad de agua (Aw) <0,92.Nitratos (E-252. Cantidad Máxima Añadida) <150ppm.Nitritos (E-250. Cantidad Máxima Añadida) <150ppm.Cochinilla (E-120. Cantidad Máxima) <200ppm. |
| o Niveles microbiológicos: | Información Nutricional <i>Valor energético: 429 Kcal/100g (1.776 KJ/100g)</i> <ul style="list-style-type: none">Grasa: 36,7 gGrasas saturadas: 13,1 gProteínas: 23,1 gHidratos de carbono: 1,5 gAzúcares: 1,2 gSal: 4,3 g |
| PRESENTACIÓN: | Entero, mitad de pieza y loncheado. |
| MÉTODO ENVASADO Y/O EMBALADO: | Envasado: Bolsas y/o sobres de plástico al vacío. Embalado: Cajas de cartón de uso alimentario. |
| INSTRUCCIONES DE USO: | Envasado al vacío , se aconseja sacar de la bolsa y mantener a temperatura ambiente unas horas antes de su consumo. Retirar la envoltura antes de consumir. Envoltorio no comestible. |
| CONDICIONES ALMACENAMIENTO: | Conservar en lugar fresco y seco, alejado de luz solar directa. |
| VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO: | Consumir preferentemente antes de 12 meses desde la fecha de expedición. Manteniendo las condiciones conservación. |
| DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE: | El transporte se realiza en vehículos isotermos, previamente inspeccionadas sus condiciones óptimas de limpieza. |
| ETIQUETADO: | Etiquetas que cumplen con el Real Decreto 1334/1999, Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, Real Decreto 474/2014, Norma de Calidad de Derivados Cárnicos y Reglamento 1169/2011, información alimentaria facilitada al consumidor. |
| GRUPO DE CONSUMIDORES: | El producto es apto para el consumo de todos los grupos de consumidores, incluidos niños y ancianos. |