



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

FICHA TÉCNICA

Nº: 12

VELA CHORIZO IBÉRICO BELLOTA

Fecha: Junio 2020

Revisión: 02

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:	Vela Chorizo Ibérico Bellota.
DESCRIPCIÓN:	Mezcla de carne de cerdo picada o troceada, adicionada con sal, ajo, pimentón y aditivos autorizados, amasada y embutida en tripa fibran tipo vela (colágeno), 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, dextrina, azúcar, sal, proteína cárnica (cerdo), dextrosa, conservantes (E-250), pimentón dulce, ajos, antioxidantes (E-330) 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, fino y alargado. Tripa bien adherida a toda la superficie. <u>Parámetros de calidad</u> <ul style="list-style-type: none">pH comprendido entre los valores 4,3 y 5,7.Actividad de agua (Aw) <0,92.Nitritos (E-250. Cantidad Máxima Añadida) <150ppm.
o Características físico-químicas:	<u>Información Nutricional</u> <u>Valor energético:</u> 440 Kcal/100g (1.821 KJ/100g) <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 Ausencia/25g Listeria monocytogenes ⁽¹⁾ Ausencia/25g ⁽¹⁾ Se permite un crecimiento de 100 ufc/g durante la vida comercial, si se puede demostrar las siguientes características intrínsecas: pH ≤ 4,4, ó Actividad de agua (A _w) ≤ 0,92 ó pH ≤ 5.0 con una A _w ≤ 0,94.
PRESENTACIÓN:	Entero, mitad de pieza y loncheado.
MÉTODO ENVASADO Y/O EMBALADO:	Envasado: Bolsa y/o sobre 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 isoterms, 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: 14

VELA SALCHICHÓN IBÉRICA BELLOTA

Fecha: Junio 2020

Revisión: 02

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:	Vela Salchichón Ibérica Bellota.
DESCRIPCIÓN:	Mezcla de carne de cerdo picada o troceada, adicionada con sal, especias y aditivos autorizados, amasada y embutida en tripa fibran tipo vela (colágeno), 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, 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.
o Características físico-químicas:	Aspecto externo: Rugoso en el exterior, con restos de moho, consistente, alargado y tripa bien adherida a toda la superficie. 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: Bolsa y/o sobre 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.