



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

FICHA TÉCNICA

CHORIZO CULAR IBÉRICO

Nº: 2

Fecha: Junio 2020

Revisión: 02

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:	Chorizo Cular Ibérico.
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, 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:	<p style="text-align: center;"><u>Parámetros de calidad</u></p> <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. <p style="text-align: center;"><u>Categoría Comercial "EXTRA"</u></p> <p>% Proteínas cárnicas (s.s.s.) $\geq 22\%$. % Relación colágeno/proteína $\leq 25\%$. % Grasa (s.s.s.) $\leq 65\%$. % Proteínas añadida: $\leq 1\%$. % Hidratos de carbono (s.s.s.) $\leq 5\%$.</p> <p style="text-align: center;"><u>Información Nutricional</u></p> <p style="text-align: center;"><u>Valor energético:</u> 483 Kcal/100g (1.999 KJ/100g)</p> <ul style="list-style-type: none">Grasa: 43,2 gGrasas saturadas: 18,3 gProteínas: 23,3 gHidratos de carbono: 0,27 gAzúcares: 0,27 gSal: 3,0 g
o Niveles microbiológicos:	MICROORGANISMOS Salmonella Listeria monocytogenes ⁽¹⁾ ⁽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 (Aw) $\leq 0,92$ ó pH $\leq 5,0$ con una Aw $\leq 0,94$.
PRESENTACIÓN:	LIMITES DE ACEPTACIÓN Ausencia/25g Ausencia/25g
MÉTODO ENVASADO Y/O EMBALADO:	Entero, mitad de pieza y loncheado. 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 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: 11

SALCHICHÓN CULAR IBÉRICO

Fecha: Junio 2020

Revisión: 02

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:	Salchichón Cular Ibérico.
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, 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 (A_w) <0,92.Nitratos (E-252. Cantidad Máxima Añadida) <150ppm.Nitritos (E-250. Cantidad Máxima Añadida) <150ppm.Cochinilla (E-120. Cantidad Máxima) <200ppm. 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
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 \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. 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.