



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

FICHA TÉCNICA

Nº: 13

VELA CHORIZO IBÉRICA

Fecha: Junio 2020

Revisión: 02

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:	Vela Chorizo Ibérica.
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, grasa 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:	<p>Color: Rojo oscuro, punteado en blanco rojizo.</p> <p>Olor y Sabor: Característico.</p> <p>Textura: Consistente, masa totalmente ligada y compacta.</p> <p>Aspecto externo: Rugoso en el exterior, con restos de moho, consistente, fino y alargado. Tripa bien adherida a toda la superficie.</p> <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> <ul style="list-style-type: none">% <i>Proteínas cárnicas</i> (s.s.s.) ≥22%.% <i>Grasa</i> (s.s.s.) ≤65%.% <i>Hidratos de carbono</i> (s.s.s.) ≤5%.% <i>Relación colágeno/proteína</i> ≤25%.% <i>Proteínas añadida</i>: ≤1%. <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 Características físico-químicas:	
o Niveles microbiológicos:	<p>MICROORGANISMOS</p> <p>Salmonella Ausencia/25g</p> <p>Listeria monocytogenes₍₁₎ Ausencia/25g</p> <p><small>(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.</small></p>
PRESENTACIÓN:	Entero, mitad de pieza y loncheado.
MÉTODO ENVASADO Y/O EMBALADO:	<p>Envasado: Bolsa y/o sobre de plástico al vacío.</p> <p>Embalado: Cajas de cartón de uso alimentario.</p>
INSTRUCCIONES DE USO:	<p>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.</p>
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: 15

VELA SALCHICHÓN IBÉRICA

Fecha: Junio 2020

Revisión: 02

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:	Vela Salchichón Ibérico.
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, 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. 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 Valor energético: 429 Kcal/100g (1.776 KJ/100g) <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.