



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

FICHA TÉCNICA

Nº: 6

LONGANIZA IBÉRICA BELLOTA ROJA

Fecha: Junio 2020

Revisión: 02

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:	Longaniza Ibérica Bellota Roja.
DESCRIPCIÓN:	Mezcla de carne de cerdo picada o troceada, adicionada con sal, ajo, pimentón y aditivos autorizados, amasada y embutida en tripa fibran curvada (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 curvado. 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: 8

LONGANIZA IBÉRICA BELLOTA BLANCA

Fecha: Junio 2020

Revisión: 02

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:	Longaniza Ibérica Bellota Blanca.
DESCRIPCIÓN:	Mezcla de carne de cerdo picada o troceada, adicionada con sal, especias y aditivos autorizados, amasada y embutida en tripa fibran curvada (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. 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: 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 Cármicos 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: 7

LONGANIZA IBÉRICA BELLOTA PICANTE

Fecha: Junio 2020

Revisión: 02

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:	Longaniza Ibérica Bellota Picante.						
DESCRIPCIÓN:	Mezcla de carne de cerdo picada o troceada, adicionada con sal, ajo, pimentón y aditivos autorizados, amasada y embutida en tripa fibran (colágeno), que ha sufrido un proceso de maduración-deseccación, asegurando una buena estabilidad, así como un olor y color característicos. Característico por su mezcla de pimentón fuerte y picante. Se presenta como achorizado o en longaniza						
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 picante, ajos, antioxidantes (E-330) y orégano.						
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO							
o Características organolépticas:	<p>Color: Rojo característico del pimentón, veteado en blanco nacarado.</p> <p>Olor: Suave aroma característico del embutido curado. Ausencia de olores rancios o desagradables.</p> <p>Sabor: Agradable, característico con un bouquet ligero y envolvente.</p> <p>Aspecto externo: Rugoso en el exterior, con restos de moho, consistente, fino y curvado. 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.Nitritos (E-250. Cantidad Máxima Añadida) <150ppm.						
o Características físico-químicas:	<p style="text-align: center;"><u>Información Nutricional</u></p> <p style="text-align: center;"><u>Valor energético: 440 Kcal/100g (1.821 KJ/100g)</u></p> <table><tr><td>• Grasa: 39,1 g</td><td>• Hidratos de carbono: <0,10 g</td></tr><tr><td>• Grasas saturadas: 15,6 g</td><td>• Azúcares: <0,10 g</td></tr><tr><td>• Proteínas: 22,0 g</td><td>• Sal: 4,0 g</td></tr></table>	• Grasa: 39,1 g	• Hidratos de carbono: <0,10 g	• Grasas saturadas: 15,6 g	• Azúcares: <0,10 g	• Proteínas: 22,0 g	• Sal: 4,0 g
• Grasa: 39,1 g	• Hidratos de carbono: <0,10 g						
• Grasas saturadas: 15,6 g	• Azúcares: <0,10 g						
• Proteínas: 22,0 g	• Sal: 4,0 g						
o Niveles microbiológicos:	<table><thead><tr><th>MICROORGANISMOS</th><th>LIMITES DE ACEPTACIÓN</th></tr></thead><tbody><tr><td>Salmonella</td><td>Ausencia/25g</td></tr><tr><td>Listeria monocytogenes⁽¹⁾</td><td>Ausencia/25g</td></tr></tbody></table> <p>⁽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.</p>	MICROORGANISMOS	LIMITES DE ACEPTACIÓN	Salmonella	Ausencia/25g	Listeria monocytogenes ⁽¹⁾	Ausencia/25g
MICROORGANISMOS	LIMITES DE ACEPTACIÓN						
Salmonella	Ausencia/25g						
Listeria monocytogenes ⁽¹⁾	Ausencia/25g						
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:	- 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.						



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

FICHA TÉCNICA

LONGANIZA DE BELLOTA IBÉRICA ROJA "NATURAL"

Nº: 16

Fecha: Mayo 2021

Edición: 0 Revisión: 00

DENOMINACIÓN :	Longaniza de Bellota Ibérica Roja Natural.
DESCRIPCIÓN:	Embutido elaborado con carne y grasa de cerdo, con un grado de picado grueso o fino, sometido a un proceso de salazón. Al que se le añade pimentón como ingrediente caracterizante, junto con otras especias, condimentos, ingredientes y aditivos. Son amasados y embutidos en tripas naturales o artificiales y sometidos a un proceso de curado-maduración, lo que les proporciona un sabor y aroma típico.
TRATAMIENTOS APLICADOS:	Picado, adición de ingredientes y amasado, asentamiento en refrigeración, embutición, secado y maduración.
INGREDIENTES:	Carne y grasa de cerdo ibérico de bellota, pimentón dulce, ajo, orégano y sal.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Características Organolépticas:	Color: Rojo oscuro, punteado en blanco rojizo. Olor y Sabor: Intenso, característico del producto curado Textura: Homogénea y compacta.
	<u>Parámetros de calidad</u> <ul style="list-style-type: none">pH comprendido entre los valores 5,5 y 6.8.Actividad de agua (Aw) <0,9.
Características físico-químicas:	<u>Información Nutricional</u> Valores medios por 100gr de producto: Valor energético: 1.821 KJ / 440 Kcal <ul style="list-style-type: none">Grasas: 39,1 gDe las cuales saturadas: 15,6 gHidratos de carbono: <0,10 gDe los cuales azúcares: <0,10 gProteínas: 22,0 gSal: 4,0 g

MICROORGANISMOS

LIMITES DE ACEPTACIÓN

Características microbiológicas:	Salmonella Listeria monocytogenes ⁽¹⁾ ⁽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.	Ausencia/25g Ausencia/25g
----------------------------------	--	------------------------------

PRESENTACIÓN:	Pieza entera.	LEGISLACIÓN -Real Decreto 4/2014, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico. -Real Decreto 474/2014, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos. -Reglamento 1129/2011 de la Comisión, por el que se modifica el anexo II de Reglamento 1333/2008 para establecer una lista de aditivos alimentarios. -Real Decreto 1169/2011, información alimentaria suministrada al consumidor. -Real Decreto 890/2011, Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, que modifica R.D. 1334/1999. -Reglamento 1441/2007, de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos. -Reglamento 853/2004, por el que se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
MÉTODO ENVASADO Y/O EMBALADO:	Envasado: al vacío en bolsas de plástico de uso alimentario o piezas sin envasar. Embalado: Cajas de cartón de uso alimentario.	
INSTRUCCIONES DE USO:	- Sin envasar , puede ser degustado inmediatamente. - 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. - Retirar la envoltura antes de consumir. Envoltorio no comestible.	
CONSERVACIÓN Y 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 de conservación.	
DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE:	Se recomienda transporte en vehículos isoterms.	
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.	
DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS:	NO CONTIENE ninguno de los catorce ALÉRGENOS de obligada declaración según R.D. 1169/2011	