



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

FICHA TÉCNICA

Nº: 17

CHORIZO IBÉRICO BELLOTA EDICIÓN LIMITADA

Fecha: Mayo 2021

Revisión: 00

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:!	Chorizo Ibérico Bellota Edición Limitada.
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-dsecación, 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, presa, secreto, pluma, 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.
<u>CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO</u>	
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:	<u>Parámetros de calidad</u> ●! 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. <u>Información Nutricional</u> Valor energético: 440 Kcal/100g (1.821 KJ/100g) ●! Grasa: 39,1 g! ●! Grasas saturadas: 15,6 g! ●! Proteínas: 22,0 g! ●! Hidratos de carbono: <0,10 g ●! Azúcares: <0,10 g ●! Sal: 4,0 g
o Niveles microbiológicos:	<u>MICROORGANISMOS:</u> Salmonella! Ausencia/25g Listeria monocytogenes ₍₁₎ Ausencia/25g <u>LIMITES DE ACEPTACIÓN</u> ₍₁₎ Se permite un crecimiento de 100 ufc/g durante su 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: 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: 18

SALCHICHÓN IBÉRICO BELLOTA EDICIÓN LIMITADA

Fecha: Mayo 2021

Revisión: 00

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:!	Salchichón Ibérico Bellota Edición Limitada.
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, presa, secreto, pluma, 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 ●! 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> ●! Grasa: 36,7 g! ●! Grasas saturadas: 13,1 g! ●! Proteínas: 23,1 g! ●! Hidratos de carbono: 1,5 g ●! Azúcares: 1,2 g ●! Sal: 4,3 g
PRESENTACIÓN:!	MICROORGANISMOS:! Salmonella! Listeria monocytogenes ₍₁₎ LIMITES DE ACEPTACIÓN Ausencia/25g Ausencia/25g <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 (Aw) ≤ 0,92 ó pH ≤ 5.0 con una Aw ≤ 0,94.</small>
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. 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 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.