

**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO**

Ref.: PAP 01
Fecha: FEB 2024
Ed. 02

DENOMINACIÓN COMERCIAL	0014/ SALCHICHON DE BELLOTA IBERICO EXTRA (et. ROJA)/COD. EAN 8436617062889															
DEFINICIÓN	Embutido curado, elaborado con una mezcla de carne picada de cerdo, tocino o grasa de cerdo, adicionada de sal, especias y aditivos, amasada y embutida en tripa natural, que han sufrido un proceso de maduración-deseccación, que le asegura una buena estabilidad															
COMPOSICIÓN	Salchichón de bellota ibérico extra con proteínas de la leche: Magro y tocino de cerdo ibérico, Sal, LECHE en polvo, Dextrina, Especias, Proteína de SOJA, Dextrosa, Proteína de LECHE, Emulgentes (E-450i, E-452i, E-451i), Potenciador de sabor (E-621), Anti															
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Listeria monocytogenes < 100 ufc/g Salmonella: No detectado en 25 gr.															
CARACTERÍSTICAS FÍSICO/QUÍMICAS	Nitritos < 150 ppm residuales < 250 ppm Cochinilla < 200 ppm Nitratos < 150 ppm Fosfatos < 5.000 ppm Aw < 0,92 (alimento no favorecedor de para el desarrollo de Listeria monocytogenes) Nitratos < 10.000 ppm Glutamatos < 10.000 ppm															
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Aspecto: característico y típico del producto. Color: rosado de diferentes intensidades de la zona cárnica y blanco marfil con alguna zona amarronada. Sabor: característico, de intensidad media y perdurabilidad media-alta. Olor: cárnico y especiado, de intensidad media-alta y perdurabilidad media. Textura: jugosa y firme.															
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	<table border="1"><tr><td>Valor energético (KJ/100 g.) / (Kcal/100 g.)</td><td>1990/480</td></tr><tr><td>Grasas (g./100g.)</td><td>40</td></tr><tr><td>de las cuales saturadas (g./100g.)</td><td>16.14</td></tr><tr><td>Hidratos de carbono (g./100g.)</td><td>3</td></tr><tr><td>de los cuales azúcares (g./100g.)</td><td>1.2</td></tr><tr><td>Proteínas (g./100g.)</td><td>27</td></tr><tr><td>Sal (g./100g.)</td><td>4.63</td></tr></table>	Valor energético (KJ/100 g.) / (Kcal/100 g.)	1990/480	Grasas (g./100g.)	40	de las cuales saturadas (g./100g.)	16.14	Hidratos de carbono (g./100g.)	3	de los cuales azúcares (g./100g.)	1.2	Proteínas (g./100g.)	27	Sal (g./100g.)	4.63	
Valor energético (KJ/100 g.) / (Kcal/100 g.)	1990/480															
Grasas (g./100g.)	40															
de las cuales saturadas (g./100g.)	16.14															
Hidratos de carbono (g./100g.)	3															
de los cuales azúcares (g./100g.)	1.2															
Proteínas (g./100g.)	27															
Sal (g./100g.)	4.63															
TRATAMIENTOS APLICADOS	Producto sometido a procesos de curación en su elaboración no sometido a tratamiento térmico.															
ALÉRGENOS ALIMENTARIOS	LECHE, SOJA y SULFITOS															
CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	Vehículos isoterms.															
DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE	Enteras o en medias piezas envasadas al vacío en cajas de 10 o 12 unidades.															
ETIQUETADO	Etiquetado según Reglamento (UE) N° 1169/2011															
FIJACIÓN DE LA VIDA UTIL DEL PRODUCTO	730 días.															
INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR (CONSERVACIÓN Y PREPARACIÓN)	DESTINADO A SU CONSUMO POR PARTE DE LA POBLACION EN GENERAL EXCEPTO: PERSONAS A LAS QUE SE LES HAYA PROHIBIDO O DESACONSEJADO FACULTATIVAMENTE. Conservar en lugar fresco y seco. Envasado al vacío. Para ser consumido al corte. Una vez abierto conservar en lugar fresco y seco.															



ESPECIFICACI\N T\ECNICA DEL PRODUCTO

Ref.: PAP 01
Fecha: FEB 2024
Ed. 02

LEGISLACI\N APLICABLE

Reglamento (UE) N\o 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la informaci\on alimentaria facilitada al consumidor.
Reglamento (CE) N\o 1441/2007 DE LA COMISI\N de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) N\o 2073/2005 relativo a los criterios microbiol\ogicos aplicables a los productos alimenticios.
Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiol\ogicos de los productos alimenticios.
Reglamento (UE) n\o 1129/2011 de la Comisi\on, de 11 de noviembre de 2011, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) n\o 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Uni\on. Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados c\arnicos.