

	<b>JAMONES EL CHARRO, S.A.</b> <b>10.04600/SA</b> <b>FICHA TÉCNICA</b>	<b>Fecha:</b> 01-01-2017 <b>Edición:</b> 08 <b>Pág.</b> 1 de 2
<b>CHORIZO IBÉRICO</b>		

## 1.-DESCRIPCIÓN

Embutido curado, elaborado con carne picada de cerdo ibérico, adicionada sal, especias y aditivos, amasado y embutido en tripa, natural o artificial, que ha sufrido un proceso de maduración-deseccación, que le asegura una buena estabilidad, así como un olor y sabor característicos.

Este producto se puede presentar entero, en mitades.

## 2.-CARACTERÍSTICAS

- Características organolépticas:

Color	Rojizo, veteadado
Aspecto	Típico, con restos de moho, tripa bien adherida en toda la superficie.
Aroma	Agradable y característico de embutido
Textura	Consistencia firme y compacta, corte homogéneo

- Características microbiológicas:

	UNIDADES	VALOR
<i>Escherichia coli</i>	ufc/g	<1 x 10 <sup>3</sup>
<i>Staphylococcus aureus</i>	ufc/g	<1 x 10
<i>Salmonella</i>	en 25 g	ausencia
<i>Clostridium sulfito-reductores</i>	en 25g	ausencia
<i>Listeria monocytogenes</i>	en 25 g	ausencia
	ufc/g	<1 x 10 <sup>2</sup>

- Características fisico-químicas:

Nitrato sódico/potásico	<250 ppm al final de la curación
Nitrito sódico/ potásico	<50 ppm al final de la curación



**JAMONES EL CHARRO, S.A.**  
**10.04600/SA**  
**FICHA TÉCNICA**

**Fecha:** 01-01-2017  
**Edición:** 08  
**Pág.** 2 de 2

## CHORIZO IBÉRICO

- Información nutricional (Valores medios por 100 g):

Valor energético:	1934 KJ/462 Kcal.
Grasas:	38,6 g
de las cuales, saturadas:	12,4 g
Hidratos de carbono:	4,1 g
de los cuales, azúcares:	1,9 g
Proteínas	24,5 g
Sal	2,8 g

<ul style="list-style-type: none"><li><b>Fecha de Caducidad:</b> 12 meses.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li><b>Condiciones de conservación:</b> conservar en lugar fresco y seco. Si está envasado al vacío conservar entre 0 y 5 ° C.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li><b>Condiciones de utilización:</b> Se recomienda su consumo a temperatura ambiente (22-24 ° C). Envoltura no comestible.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li><b>Ingredientes:</b> Carne de cerdo ibérico, sal, pimentón, ajo, orégano, <i>leche</i> en polvo, azúcar y conservador: E-250.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li><b>Alérgenos:</b> leche y derivados lácteos, lactosa. Sin gluten.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li><b>Etiquetado:</b> Etiqueta en cuerda o en bolsa de vacío.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li><b>Envases:</b> Cajas de 10 o 6 Kg.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li><b>Transporte:</b> Higiénico, refrigerado y sin productos incompatibles.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li><b>Legislación aplicable:</b><ul style="list-style-type: none"><li>- Reglamento CE nº 852/2004 relativo a la higiene de los alimentos.</li><li>- Reglamento (CE) nº 853/2004 sobre la higiene de los alimentos de origen animal.</li><li>- Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.</li><li>- Real Decreto 890/2011, de 24 de junio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio.</li><li>- Reglamento (UE) nº 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.</li><li>- Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.</li></ul></li></ul>