

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

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 presenta loncheado y envasado al vacío.

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 ³
<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 ²

- 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 LONCHEADO

- Información nutricional (Valores medios por 100 g):

Valor energético:	2140 KJ/511 Kcal.
Grasas:	43 g
de las cuales, saturadas:	19 g
Hidratos de carbono:	6,7 g
de los cuales, azúcares:	1,0 g
Proteínas	24 g
Sal	4,7 g

<ul style="list-style-type: none">Fecha de Caducidad: 6 meses.
<ul style="list-style-type: none">Condiciones de conservación: conservar entre 0 y 5 ° C.
<ul style="list-style-type: none">Condiciones de utilización: Se recomienda su consumo a temperatura ambiente (22-24 ° C).
<ul style="list-style-type: none">Ingredientes: Carne y tocino de cerdo ibérico, sal, pimentón, ajo, orégano, <i>leche</i> en polvo, azúcar y conservador: E-250.
<ul style="list-style-type: none">Alérgenos: leche y derivados lácteos, lactosa. Sin gluten.
<ul style="list-style-type: none">Etiquetado: Etiqueta en el envase.
<ul style="list-style-type: none">Envases: bandejas de 100, 120, 150 y 250 g.
<ul style="list-style-type: none">Transporte: Higiénico, refrigerado y sin productos incompatibles.
<ul style="list-style-type: none">Legislación aplicable:<ul style="list-style-type: none">- Reglamento CE nº 852/2004 relativo a la higiene de los alimentos.- Reglamento (CE) nº 853/2004 sobre la higiene de los alimentos de origen animal.- Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.- 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.- Reglamento (UE) nº 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.- Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.