

	<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>SALCHICHON IBÉRICO LONCHEADO</b>		

### **1.-DESCRIPCIÓN**

Embutido curado, elaborado con carne picada de cerdo ibérico, adicionada sal y aditivos, amasado y embutido en tripa 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	Veteado
Aspecto	Típico, tripa bien adherida en toda la superficie.
Aroma	Agradable y característico de embutido
Textura	Consistencia firme y compacta, Corte homogéneo

- Características microbiológicas:

	<b>UNIDADES</b>	<b>VALOR</b>
<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

## SALCHICHON IBÉRICO LONCHEADO

- Información nutricional (Valores medios por 100 g):

Valor energético:	2048 KJ/489 Kcal.
Grasas:	39 g
de las cuales, saturadas:	15 g
Hidratos de carbono:	5,8 g
de los cuales, azúcares:	0 g
Proteínas	29 g
Sal	4,9 g

<ul style="list-style-type: none"><li><b>Fecha de Caducidad:</b> 6 meses.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li><b>Condiciones de conservación:</b> 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).</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li><b>Ingredientes:</b> Carne y tocino de cerdo ibérico, sal, pimienta negra, <i>leche</i> en polvo, dextrina, dextrosa, proteína aislada de <i>soja</i>, emulgentes: E-450i, E-452i, E-451i, corrector de acidez: E-331iii, proteína de <i>leche</i>, conservadores: E-252, E-250 y antioxidante: E-316.</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 el envase.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li><b>Envases:</b> bandejas de 100, 120, 150 y 250 g.</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>