

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

1.-DESCRIPCIÓN

Embutido curado, elaborado con carne picada de cerdo ibérico de bellota, 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 puede presentar entero, en mitades.

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:

	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

- Información nutricional (Valores medios por 100 g):

Valor energético:	1851 KJ/442 Kcal.
Grasas:	34,8 g
de las cuales, saturadas:	13,4 g
Hidratos de carbono:	2,9 g
de los cuales, azúcares:	1,9 g
Proteínas	29,4 g
Sal	5,9 g



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

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

SALCHICHON IBÉRICO DE BELLOTA

<ul style="list-style-type: none">• Fecha de Caducidad: 12 meses.
<ul style="list-style-type: none">• Condiciones de conservación: conservar en lugar fresco y seco. Si está envasado al vacío 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). Envoltura no comestible.
<ul style="list-style-type: none">• Ingredientes: Carne y tocino de cerdo ibérico, sal, pimienta negra, <i>leche</i> en polvo, dextrina, dextrosa, <i>proteína aislada de soja</i>, emulgentes: E-450i, E-452i, E-451i, corrector de acidez: E-331iii, <i>proteína de leche</i>, conservantes: E-252, E-250 y antioxidante: E-316.
<ul style="list-style-type: none">• Alérgenos: leche y derivados lácteos, lactosa. Soja. Sin gluten.
<ul style="list-style-type: none">• Etiquetado: Etiqueta en cuerda o en bolsa de vacío.
<ul style="list-style-type: none">• Envases: Cajas de 10 o 6 Kg.
<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.