Definición y Tratamientos aplicados	Embutido curado, elaborado con carne picada y grasa de cerdo ibérico de bellota, a los que se añade pimentón como elemento caracterizante, sal, especias y aditivos. Son amasados y embutidos en tripa natural, que han sufrido un proceso de curado-madurado. Una vez finalizado el periodo óptimo de curado-maduración el producto es envasado
Composición	Carne de cerdo ibérico de bellota, sal, dextrina, dextrosa, pimentón, aceite de oliva virgen extra, especias, conservadores (E-250 y E-252), corrector de acidez (E-331iii) y antioxidante (E-301)
Características organolépticas	Color: rojo-anaranjado y blanco veteado Sabor: embutido de sabor delicado Aroma: agradable y característico de embutido curado Textura: homogénea, compacto. Aspecto: • Externo: típico y consistente. Tripa adherida en toda su longitud. • Al corte: consistente, veteado, ligado, característico.
Características físico-químicas	Actividad de agua: 0.854 pH:5,35 Humedad: <55% Nitritos residuales (E 250): <150 ppm Nitratos residuales (E 252): <150 ppm
Valores Nutricionales (en 100 gr.)	Valor energético: 537 kcal. / 2237 kj Proteínas (gr): 23 Hidratos de carbonos (gr.): <1 Grasas (gr.): 49 • Saturadas (gr): 20 • Monoinsaturadas (gr.): 26 • Poliinsaturadas (gr.): 3 • Colesterol (mgr.): 84 Fibra alimentaria (gr.): <0,5 Sodio (gr.): 1 Humedad (ºC): 20 Ceniza (mgr.): <1
Limites Microbiológicos	-S.aureus <1x10^2 ufc/g -Clostridium sulfito-reductores <1x10^2 ufc/g -E.Coli <1x10^2 ufc/g -Listeria monocytogenes (*) <1x10^{2}ufc/g -Shigella (*) Ausencia en 25 g -Salmonella (*) Ausencia en 25g *(*) Según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Resto de parámetros según recomendaciones del CENAN.*

Alérgenos

	POSITIVO/NEGATIVO
Gluten o cereales que lo contengan (trigo, cebada, centeno, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	NEGATIVO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NEGATIVO
Huevos y productos a base de huevo	NEGATIVO
Pescados y productos a base de pescado	NEGATIVO
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	NEGATIVO
Soja y productos a base de soja	NEGATIVO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NEGATIVO

	<table><tr><td>Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces de nogal, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia) y productos derivados.</td><td>NEGATIVO</td></tr><tr><td>Apio y productos derivados</td><td>NEGATIVO</td></tr><tr><td>Mostaza y productos derivados</td><td>NEGATIVO</td></tr><tr><td>Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo</td><td>NEGATIVO</td></tr><tr><td>Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg ó 10 mg/l expresados como SO_2</td><td>NEGATIVO</td></tr><tr><td>Altramuces y productos a base de altramuces</td><td>NEGATIVO</td></tr><tr><td>Moluscos y productos a base de moluscos</td><td>NEGATIVO</td></tr></table>
Destinatario	Población en general salvo personas alérgicas a algunos de los ingredientes. Producto apto para celíacos.
Fijación de la vida útil del producto	Consumo preferente: 12 meses desde la fecha de envasado.
OMG	Producto libre de OMG'S a ser declarados *(Este producto no requiere ninguna mención en su etiquetado en lo que se refiere a los Reglamentos CE Nº1829/2003 y Nº 1830/2003 de la comisión de fecha 22 de septiembre de 2003 ni el Reglamento 298/2008 el Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de marzo de 2008, por el que se modifica el Reglamento (CE) 1829/2003.)*
Descripción del envase y embalaje	<table><tr><th>PESO UNIDAD (Kg)</th><th>ENVASE</th><th>UDS/ CAJA</th></tr><tr><td>1.200</td><td>Vacio</td><td>2</td></tr><tr><td>1.200</td><td>Vacio</td><td>3</td></tr><tr><td>1.200</td><td>Vacio</td><td>8</td></tr><tr><td>0.600</td><td>Mitades Vacio</td><td>4</td></tr><tr><td>0.600</td><td>Mitades Vacio</td><td>6</td></tr><tr><td>0.600</td><td>Mitades Vacio</td><td>16</td></tr></table>
Condiciones de distribución y transporte	Distribuido mediante vehículos autorizados, en condiciones de refrigeración
Métodos de conservación y almacenamiento	Conservar a refrigeración (entre 3ºC-5ºC). Si no se respetan las condiciones de conservación la vida útil del producto puede disminuir
Uso esperado	Aunque puede consumirse tal y como llega al consumidor, es conveniente sacarlos del envase y atemperar el producto durante 10 minutos a temperatura ambiente. No es necesario cocinado previo.

Fotografía	

ELABORADO POR:	**REVISADO Y APROBADO POR:**
FECHA: **RESPONSABLE DE CALIDAD**	FECHA: **GERENCIA**