

	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y USO ESPERADO DEL MISMO	Fecha: Dic 2015 FT CURADO 75
	CHORIZO CULAR IBÉRICO BELLOTA ADMIRACIÓN PREMIUM (Envasado al vacío)	Rev. : 06 Página 1 de 2

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: <ul style="list-style-type: none"> • Externo: típico y consistente. Tripa adherida en toda su longitud. • Al corte: consistente, veteado, ligado, característico.
Características físico-químicas	Actividad de agua: 0.77 pH:5,70 Nitritos residuales (E 250): <100 ppm Nitratos residuales (E 252): <150 ppm
Valores Nutricionales (en 100 gr.)	Valor energético: 2237 Kcal / 537 Kj Proteínas (gr.): 23 Hidratos de carbono (gr.): <1 - De los cuales azúcares: (gr): 0,5 Grasas (gr.): 49 - De las cuales saturadas (gr.): 20 Sal (gr.): 2,5
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	Este producto no contiene alérgenos susceptibles de ser declarados
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	Las piezas enteras o medias piezas se comercializan envasadas a vacío.
Etiquetado	Etiquetado acorde al Reglamento 1169/2011

Legislación aplicable:

- RD 4/ 2014 de 10 de Enero, Norma de calidad para la carne, jamón, paleta y la caña de lomo ibérico.
- RD 474/2014 de 13 de Junio, Norma de Calidad de derivados cárnicos
- RD 2073/ 2005 de 15 de Noviembre, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios.
- Reglamento (UE) Nº 1169/2011 de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y USO ESPERADO DEL MISMO	Fecha: Dic 2015 FT CURADO 75
	CHORIZO CULAR IBÉRICO BELLOTA ADMIRACIÓN PREMIUM (Envasado al vacío)	Rev. : 06 Página 2 de 2

Condiciones de distribución y transporte	Distribuido mediante vehículos autorizados, en condiciones de refrigeración
Métodos de conservación y almacenamiento	Conservar a refrigeración (<12°C). 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: 1. Diciembre.2015 RESPONSABLE DE CALIDAD	FECHA: 1. Diciembre.2015 GERENCIA

Legislación aplicable:

- RD 4/ 2014 de 10 de Enero, Norma de calidad para la carne, jamón, paleta y la caña de lomo ibérico.
- RD 474/2014 de 13 de Junio, Norma de Calidad de derivados cárnicos
- RD 2073/ 2005 de 15 de Noviembre, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios.
- Reglamento (UE) N° 1169/2011 de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor