

	DESCRIPCION DEL PRODUCTO Y USO ESPERADO DEL MISMO	Fecha: Enero 2015 FT CURADOS 48
	CHORIZO IBÉRICO CEBO (Envasado al vacío)	Rev. : 05 Página 1 de 3

Definición y Tratamientos aplicados	Embutido curado, elaborado con carne picada y grasa de cerdo ibérico de cebo, 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 cebo, 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 (°C): 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	
	Cacahuets y productos a base de cacahuets	NEGATIVO	
	Soja y productos a base de soja	NEGATIVO	
	Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NEGATIVO	

	DESCRIPCION DEL PRODUCTO Y USO ESPERADO DEL MISMO	Fecha: Enero 2015 FT CURADOS 48
	CHORIZO IBÉRICO CEBO (Envasado al vacío)	Rev. : 05 Página 2 de 3

	Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces de nogal, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia) y productos derivados.	NEGATIVO																						
	Apio y productos derivados	NEGATIVO																						
	Mostaza y productos derivados	NEGATIVO																						
	Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NEGATIVO																						
	Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg ó 10 mg/l expresados como SO ₂	NEGATIVO																						
	Altramuces y productos a base de altramuces	NEGATIVO																						
	Moluscos y productos a base de moluscos	NEGATIVO																						
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 <i>(Este producto no requiere ninguna mención en su etiquetado en lo que se refiere a los Reglamentos CE N°1829/2003 y N° 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.)</i>																							
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>			PESO UNIDAD (Kg)	ENVASE	UDS/ CAJA	1.200	Vacio	2	1.200	Vacio	3	1.200	Vacio	8	0.600	Mitades Vacio	4	0.600	Mitades Vacio	6	0.600	Mitades Vacio	16
PESO UNIDAD (Kg)	ENVASE	UDS/ CAJA																						
1.200	Vacio	2																						
1.200	Vacio	3																						
1.200	Vacio	8																						
0.600	Mitades Vacio	4																						
0.600	Mitades Vacio	6																						
0.600	Mitades Vacio	16																						
Condiciones de distribución y transporte	Distribuido mediante vehículos autorizados, en condiciones de refrigeración																							
Métodos de conservación y almacenamiento	Conservar a refrigeración (entre 3º-5ºC). Si no se respetan las condiciones de conservación la vida útil del producto puede disminuir.																							
Instrucciones de uso	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.																							

	DESCRIPCION DEL PRODUCTO Y USO ESPERADO DEL MISMO	Fecha: Enero 2015 FT CURADOS 48
	CHORIZO IBÉRICO CEBO (Envasado al vacío)	Rev. : 05 Página 3 de 3

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

	DESCRIPCION DEL PRODUCTO Y USO ESPERADO DEL MISMO	Fecha: Enero 15 FT CURADOS 49
	SALCHICHÓN IBÉRICO CEBO (Envasado al vacío)	Rev. : 05 Página 1 de 3

Definición y Tratamientos aplicados	Embutido curado, elaborado con una mezcla de carne picada de cerdo ibérico, tocino y grasa de cerdo ibérico de cebo, adicionada de sal, especias y aditivos, amasada y embutida en tripa natural que han sufrido un proceso de curado-maduración. Una vez finalizado el periodo óptimo de curado-maduración, el producto es envasado al vacío.									
Composición	Carne de cerdo ibérico, sal, lactosa , dextrosa, proteínas de leche , leche desnatada en polvo , conservadores (E-250 y E-252), corrector de acidez (E-331iii) vino (contiene sulfitos), especias 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 fisico-químicas	pH: 5,95 Aw: 0,793 Humedad: <40% Proteína bruta (s/s): >30% Otras proteínas (s/s): <1,5% Grasa bruta (s/s): <57% Hidroxiprolina (s/s): <0.6% Hidratos de carbono totales (s/s): <9,0% Hidratos de carbono insolubles (s/s): <2% Nitritos residuales (E 250): <150 ppm Nitratos residuales (E 252): <150 ppm									
Valores Nutricionales (en 100 gr.)	Valor energético: 472 kcal/1967 kj Proteínas (gr.): 27 Hidratos de Carbono (gr.): <1 Grasas (gr.): 40 - Saturadas (gr.): 17 - Monoinsaturadas (gr.): 20 - Poliinsaturadas (gr.): 3 Colesterol (mgr.): 84 Fibra alimentaria (gr.): <1 Sodio (gr.): 1 Humedad (°C): 25 Ceniza (mgr.): 25									
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	<table><tr><td></td><td>POSITIVO/NEGATIVO</td></tr><tr><td>Gluten o cereales que lo contengan (trigo, cebada, centeno, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados</td><td>NEGATIVO</td></tr><tr><td>Crustáceos y productos a base de crustáceos</td><td>NEGATIVO</td></tr><tr><td>Huevos y productos a base de huevo</td><td>NEGATIVO</td></tr></table>			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
	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									

	DESCRIPCION DEL PRODUCTO Y USO ESPERADO DEL MISMO	Fecha: Enero 15 FT CURADOS 49
	SALCHICHÓN IBÉRICO CEBO (Envasado al vacío)	Rev. : 05 Página 2 de 3

	Pescados y productos a base de pescado	NEGATIVO																						
	Cacahuets y productos a base de cacahuets	NEGATIVO																						
	Soja y productos a base de soja	NEGATIVO																						
	Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	POSITIVO																						
	Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces de nogal, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia) y productos derivados.	NEGATIVO																						
	Apio y productos derivados	NEGATIVO																						
	Mostaza y productos derivados	NEGATIVO																						
	Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NEGATIVO																						
	Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg ó 10 mg/l expresados como SO ₂	POSITIVO																						
	Altramuces y productos a base de altramuces	NEGATIVO																						
	Moluscos y productos a base de moluscos	NEGATIVO																						
Destinatario	Población en general excepto personas alérgicas a alguno 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 <i>(Este producto no requiere ninguna mención en su etiquetado en lo que se refiere a los Reglamentos CE N°1829/2003 y N° 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.)</i>																							
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>			PESO UNIDAD (Kg)	ENVASE	UDS/ CAJA	1.200	Vacio	2	1.200	Vacio	3	1.200	Vacio	8	0.600	Mitades Vacio	4	0.600	Mitades Vacio	6	0.600	Mitades Vacio	16
PESO UNIDAD (Kg)	ENVASE	UDS/ CAJA																						
1.200	Vacio	2																						
1.200	Vacio	3																						
1.200	Vacio	8																						
0.600	Mitades Vacio	4																						
0.600	Mitades Vacio	6																						
0.600	Mitades Vacio	16																						
Condiciones de distribución y transporte	Distribuido mediante vehículos autorizados, en condiciones de refrigeración.																							
Métodos de conservación y almacenamiento	Conservar a refrigeración (entre 3°C-5°C) . Si no se respetan las condiciones de conservación la vida útil del producto puede disminuir.																							
Uso esperado	Se puede consumir tal y como llega al consumidor, pero se recomienda sacarlos del envase y atemperar el producto durante 10 minutos a temperatura ambiente. No es necesario cocinado previo.																							

	DESCRIPCION DEL PRODUCTO Y USO ESPERADO DEL MISMO	Fecha: Enero 15 FT CURADOS 49
	SALCHICHÓN IBÉRICO CEBO (Envasado al vacío)	Rev. : 05 Página 3 de 3

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