

	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y USO ESPERADO DEL MISMO	Fecha: Diciembre 15 FT CURADOS 77
	SALCHICHÓN IBÉRICO BELLOTA ADMIRACIÓN - PREMIUM (Envasado al vacío)	Rev. : 06 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 bellota, 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: <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	pH: 5,65 Aw: 0,873 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 - De los cuales azúcares: (gr.): <0,5 Grasas (gr.): 40 - De las cuales saturadas (gr.): 17 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 (* Segun Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Resto de parámetros según recomendaciones del CENAN.																			
Alérgenos	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>POSITIVO/NEGATIVO</th> </tr> </thead> <tbody> <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> <tr> <td>Pescados y productos a base de pescado</td> <td>NEGATIVO</td> </tr> <tr> <td>Cacahuetes y productos a base de cacahuetes</td> <td>NEGATIVO</td> </tr> <tr> <td>Soja y productos a base de soja</td> <td>NEGATIVO</td> </tr> <tr> <td>Leche y sus derivados (incluida la lactosa)</td> <td>POSITIVO</td> </tr> <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> </tbody> </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	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)	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
	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)	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																			

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

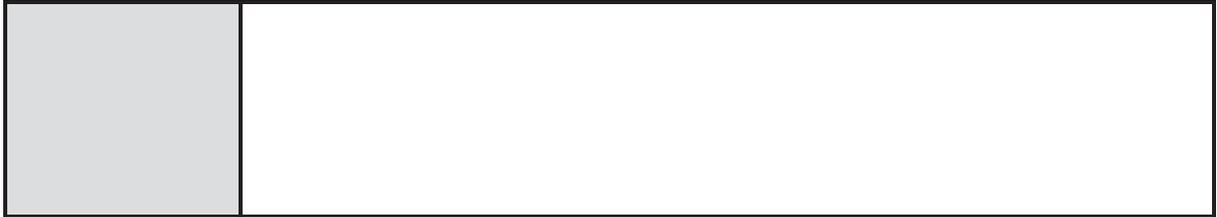
	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y USO ESPERADO DEL MISMO	Fecha: Diciembre 15 FT CURADOS 77
	SALCHICHÓN IBÉRICO BELLOTA ADMIRACIÓN - PREMIUM (Envasado al vacío)	Rev. : 06 Página 2 de 3

	<table border="1"> <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>Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg ó 10 mg/l expresados como SO₂</td> <td>POSITIVO</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>	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
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	<p>Producto libre de OMG'S a ser declarados</p> <p><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></p>												
Descripción del envase y embalaje	El producto se comercializa en formato entero o medias piezas envasadas vacío.												
Etiquetado	Etiquetado acorde al Reglamento 1169/2011												
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	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.												
Fotografía													

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

	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y USO ESPERADO DEL MISMO	Fecha: Diciembre 15 FT CURADOS 77
	SALCHICHÓN IBÉRICO BELLOTA ADMIRACIÓN - PREMIUM (Envasado al vacío)	Rev. : 06 Página 3 de 3



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