

| | | |
|---|--|----------------------------------|
|  | 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: <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: 5,95 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 <ul style="list-style-type: none"> o Saturadas (gr.): 17 o Monoinsaturadas (gr.): 20 o 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 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> </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 | |
| | 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 | | | | | | | | | |

| | | |
|---|--|----------------------------------|
|  | DESCRIPCIÓN 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg ó 10 mg/l expresados como SO₂ | 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 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.)</i> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Descripción del envase y embalaje | <table border="1"> <thead> <tr> <th>PESO UNIDAD (Kg)</th> <th>ENVASE</th> <th>UDS/ CAJA</th> </tr> </thead> <tbody> <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> </tbody> </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 |