

	DESCRIPCION DEL PRODUCTO Y USO ESPERADO DEL MISMO	Fecha: Enero 2015 FT CURADO 38
	FUET IBÉRICO (Formato envasado a vacío)	Rev. : 00 Página 1 de 3

Definición y Tratamientos aplicados	Embutido curado ,fino y de diámetro variado, elaborado con una mezcla de carne picada de cerdo ibérico, tocino y grasa de cerdo ibérico, 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.											
Características organolépticas	Color: grisáceo-marrón brillante 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	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): 25Ceniza (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><tr><td>Pescados y productos a base de pescado</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	Pescados y productos a base de pescado	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											

	DESCRIPCION DEL PRODUCTO Y USO ESPERADO DEL MISMO	Fecha: Enero 2015 FT CURADO 38
	FUET IBÉRICO (Formato envasado a vacío)	Rev. : 00 Página 2 de 3

	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 salvo 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	PESO UNIDAD (Kg)	ENVASE	UDS/ CAJA	
Condiciones de distribución y transporte	Distribuido mediante vehículos autorizados, en condiciones de refrigeración.			
Métodos de conservación y almacenamiento	El fuet ibérico envasado a vacío se debe 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	Puede consumirse tal y como le 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 2015 FT CURADO 38
	FUET IBÉRICO (Formato envasado a vacío)	Rev. : 00 Página 3 de 3

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