

	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y USO ESPERADO DEL MISMO	Fecha: Dic 2015 FT CURADO 80
	MORCÓN IBÉRICO DE BELLOTA ADMIRACIÓN PREMIUM (Formato envasado a vacío)	Rev. : 05 Página 1 de 2

Definición y Tratamientos aplicados	Embutido curado, elaborado con una mezcla de magro escogido, picado grueso, al que se le adiciona sal común, pimienta, pimentón y ajo. Es embutido en tripa gruesa. Una vez finalizado el periodo óptimo de curado-maduración el producto es envasado al vacío.
Composición	Carne de cerdo ibérico de bellota, sal dextrina, dextrosa, pimentón, 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	pH: 5,65 Aw: 0,802 Nitritos residuales (E 250): <150 ppm Nitratos residuales (E 252): <150 ppm
Valores Nutricionales (en 100 gr.)	Valor energético: 498 Kcal / 2063 KJ Proteínas (gr.): 27,2 Hidratos de carbono (gr.): 0,8 - De los cuales azúcares: (gr.): <0,5 Grasas (gr.): 42,9 - De las cuales saturadas (gr.): 16,37 Sal (gr.): 3,5
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 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	El producto se comercializa en piezas enteras envasadas a vacío.
Etiquetado	Etiquetado acorde al Reglamento 1169/2011
Condiciones de distribución y	Distribuido mediante vehículos autorizados, en condiciones de refrigeración.

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 80
	MORCÓN IBÉRICO DE BELLOTA ADMIRACIÓN PREMIUM (Formato envasado a vacío)	Rev. : 05 Página 2 de 2

transporte	
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	

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