

	FICHA TÉCNICA BOTILLO DEL BIERZO	Nº: EPF-19	Pág 1 de 5
		Edición: 06	
		Fecha: 20/09/17	

1 DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

1.1. NOMBRE DEL PRODUCTO:

Botillo del Bierzo

1.2. ORIGEN

FRIBER S.A

1.3. DEFINICIÓN

Tripas gruesas de cerdo en las que se embuten trozos regulares de costilla y rabo de cerdo previamente seleccionados y adobados con pimentón, sal, ajo y especias. Posteriormente se ahuma y después a secadero para adquirir mas consistencia.

1.4. PRESENTACIÓN

Botillo del Bierzo

Envasado al vacío o en atmósfera modificada.

Tamaño de las piezas: variable; entre 0.6 y 1.5 Kg.

1.5. MARCA

Embutidos Pajariel

2 COMPOSICIÓN CUALITATIVA

2.1 INGREDIENTES

Costilla de cerdo
Rabo de cerdo
Pimentón
Sal
Ajo

2.1 DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

ALERGENOS	SI	NO
Cereales que contengan gluten, es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos.		X
Huevos y productos a base de huevos		X
Pescado y productos a base de pescado.		X
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.		X
Soja y productos a base de soja		X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		X
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia y productos derivados.		X
Apio y productos derivados.		X
Mostaza y productos derivados		X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ .		X
Altramuces y productos a base de altramuces.		X
Moluscos y productos a base de moluscos.		X

	FICHA TÉCNICA BOTILLO DEL BIERZO	Nº: EPF-19	Pág 3 de 5
		Edición: 06	
		Fecha: 20/09/17	

3 CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

3.1. CARACTERÍSTICAS FÍSICO –QUÍMICAS

HUMEDAD	< 65 %
GRASAS	< 48 %
PROTEÍNAS	> 37 %

3.2. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Escherichia coli	< 10 ² ufc/g
Clostridium Sulfitoreductores	< 10 ² ufc/g
Staphilococcus aureus	< 10 ² ufc/g
Salmonella	Ausencia/25g

Cumplimiento del reglamento (CE) 2073/2005 /Reglamento 1441/2007

3.3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

En la misma fábrica se analiza cada lote sensorialmente, con los siguientes límites de aceptabilidad:

Coloración desde el rojo plumizo al rojo oscuro

Sabor cocinado fuerte, a embutido adobado, ligeramente picante.

Aspecto definido por la materia prima en porciones de tamaño regular.

Consistencia de gomosa a firme

Aroma cocinado característico, a embutido adobado y cocido

3.4. VALOR NUTRICIONAL

Valores nutricionales por 100g de producto

Valor energetico	961 kj / 231 kcal
Grasas	17 g
de las cuales saturadas	6,5 g
Hidratos de carbono	0,7 g
de los cuales azúcares	<0,5 g
Proteínas	18,8 g
Sal	3,3 g

	FICHA TÉCNICA BOTILLO DEL BIERZO		Nº: EPF-19	Pág 4 de 5
			Edición: 06	
			Fecha: 20/09/17	

4 PERIODO DE CONSUMO PREFERENTE

45 días desde la fecha de envasado

5 ETIQUETADO

En la etiqueta se especifican los siguientes puntos:

Nombre del producto

Ingredientes

Código de barras

Peso neto

Lote y fecha de consumo preferente

Registro sanitario

Condiciones de conservación

6 ALMACENAMIENTO Y REQUISITOS DE CONSERVACIÓN

Conservar a temperatura de refrigeración 0-5°C

7 LUGARES DE VENTA

Supermercados, grandes superficies y tiendas de alimentación

USO PREVISTO Y GRUPO DE CONSUMIDORES / INSTRUCCIONES DE USO

General.

Es imprescindible el cocinado de las piezas.

Cocinado cocción en agua durante un mínimo de dos horas por cada 1000 g de producto. Esta información se especifica en la contra-etiqueta del Consejo Regulador I.G. P. Botillo de El Bierzo

9 TRANSPORTE Y CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN

Refrigerado <7°C

	FICHA TÉCNICA BOTILLO DEL BIERZO	Nº: EPF-19	Pág 5 de 5
		Edición: 06	
		Fecha: 20/09/17	

10 LEGISLACIÓN APLICABLE

- Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
- Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Reglamento (CE) nº 1441/2007 de 5 de diciembre de 2007 que modifica el reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
- Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
- Reglamento (CE) nº 1881/2006 de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- Reglamento (UE) 835/2011 de la Comisión, de 19 de agosto de 2011, que modifica el Reglamento (CE) 1881/2006 por lo que respecta al contenido máximo de hidrocarburos aromáticos policíclicos en los productos alimenticios.
- Reglamento 1129/2011, por el que se establece la lista positiva de aditivos alimentarios de la Unión Europea.
- Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.
- Reglamento (UE) nº 1327/2014 de la Comisión, de 12 de diciembre de 2014, por el que se modifica el Reglamento (CE) nº 1881/2006 en lo que respecta al contenido máximo de hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP) en la carne y los productos cárnicos ahumados del modo tradicional y en el pescado y los productos de la pesca ahumados del modo tradicional Texto pertinente a efectos del EEE

APROBADA POR: RESPONSABLE DE APPCC: