



# Selección de Jabugo

Ctra. Sevilla - Lisboa, Km 91  
Apdo. Correos 21  
Teléfonos: 959 - 50 12 00  
info@selecciondejabugo.com

21200 ARACENA - HUELVA - ESPAÑA



**SELECTTO**



## FICHA TECNICA DE PRODUCTO

**DENOMINACIÓN COMERCIAL:**

**CHORIZO IBÉRICO EXTRA (JABUGUITO)**

**CLASIFICACION SEGÚN LEGISLACION VIGENTE:** PRODUCTO CARNICO (EMBUTIDO).

**CLASIFICACIÓN SEGÚN LA INDUSTRIA:** EMBUTIDO CURADO.

**MARCAS COMERCIALES:** SELECTTO

**CATEGORÍA:** EXTRA

**COMPOSICIÓN CUANTITATIVA Y CUALITATIVA DE LA MASA:**

- CARNE Y LARDEO CERDO
- SAL
- PIMENTON
- PREPARADO BASE
  - DEXTRINA
  - LACTOSA
  - PROTEINA DE SOJA (0,25 %)
  - SAL.
  - DEXTROSA
  - EMULGENTES E-450i Y E-451i.
  - ANTIOXIDANTES E-331 Y E-330.
  - POTENCIADOR DEL SABOR E-621.
  - CONSERVADORES E-252 (0,3 %. MAX 120 PPM USANDO DOSIS MAX) Y E-250 (0,2 %. MAX 80 PPM EN DOSIS MAX.)
- AGUA
- AJO
- LACTOBACILO
- AZUCARES (DEXTROSA, AZÚCAR)
- CONSERVADORES E-252 Y E-250
- COLORANTE E-120

**PROCESO DE ELABORACION:**

- RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS, ESPECIAS, ADITIVOS Y TRIPAS) EN EL MUELLE DE RECEPCIÓN. LA ENTRADA DE MAGROS Y PRODUCTOS ENVASADOS NO COINCIDIRAN EN EL TIEMPO PARA EVITAR CONTAMINACIONES CRUZADAS.
- ALMACENAMIENTO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN REFRIGERACIÓN ( $T^a < 7^{\circ}C$ ) O CONGELACIÓN ( $T^a < - 12^{\circ}C$ ) HASTA SU UTILIZACIÓN SEGÚN PROCEDA. LAS ESPECIAS, ADITIVOS Y TRIPAS SON ALMACENADAS EN LOS ALMACENES CORRESPONDIENTES. EL PROCESO HABITUAL SERIA EL ALMACENAMIENTO EN REFRIGERACIÓN DE MATERIA PRIMA REFRIGERADA.
- DESCONGELACION DE MAGROS ( $T^a < 7^{\circ} C$ ) EN CAMARA DE REFRIGERACION CUANDO LA MATERIA PRIMA EMPLEADA SEA DE ORIGEN CONGELADO, PREVIAMENTE DESEMBALADOS Y FACILITANDO LA ELIMINACIÓN DE LOS LIQUIDOS DE DESCONGELACIÓN.
- PICADO DE MAGROS EN PLACA DE 8 MMS Y CUCHILLAS DE 4 PALAS POR 4 CORTES.
- PESADO DE ADITIVOS Y ESPECIAS SEGÚN LA PROPORCION INDICADA ANTERIORMENTE.
- AMASADO EN AMASADORA HASTA OBSERVAR MEZCLA UNIFORME.
- EMBUTICION EN TRIPA NATURAL DE BUEY 34-36 MM EL MISMO DIA DE AMASASO. HILO ROJO.
- PREVIAMENTE A LA EMBUTICIÓN SE ACONDICIONARÁN LAS TRIPAS. EN EL CASO DE TRIPAS NATURALES SALADAS, SE PONDRÁN EN REMOJO AL MENOS 12 HORAS, POSTERIORMENTE SE AGITARÁN EN AGUA FRÍA HASTA SU COMPLETA DESALACIÓN. POR ÚLTIMO, SE SUMERGERÁN EN AGUA CALIENTE PARA FACILITAR SU MANEJO EN EMBUTIDORA. EN EL CASO DE TRIPAS SECAS, PREVIAMENTE A LA EMBUTICIÓN, SE SUMERGERÁN EN AGUA SALADA EN UNA PROPORCIÓN DE 0,5 KG. SE SAL POR 25 L. DE AGUA.
- SECADO-MADURACION DURANTE 10 DIAS EN REGIMEN DE CONSIGNA DE 2,5-5,5 °C Y 70-90 % HUMEDAD RELATIVA Y DURANTE 20 DIAS APROXIMADAMENTE EN REGIMEN DE CONSIGNA 9-13 °C Y 70-90 % HUMEDAD RELATIVA PARA PIEZAS SIN ENVASAR (PIÑAS) Y 20 DIAS PARA PIEZAS ENVASADAS.



# Selección de Jabugo

Ctra. Sevilla - Lisboa, Km 91  
Apdo. Correos 21  
Teléfonos: 959 - 50 12 00  
info@selecciondejabugo.com

21200 ARACENA - HUELVA - ESPAÑA



## SELECTTO



- ENVASADO, ETIQUETADO, ALMACENAMIENTO (T< 7°C), EMBALADO, ALMACENAMIENTO (T< 7°C), TRANSPORTE Y DISTRIBUCION.

### PRESENTACION, ENVASADO Y EMBALADO:

- PAREJAS DE DOS PIEZAS DE APROX. 215 GR. CADA PAREJA. TAMBIÉN PIEZAS UNITARIAS DE APROX. 140 GR. CADA UNA. PIEZAS EN FORMA DE HERRADURA. PAREJAS O PIEZA UNITARIA ENVASADAS AL VACIO EN PLASTICO TRANSPARENTE Y AUTORIZADO PARA USO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.
- EMBALAJE EN CAJAS DE CARTON CON 12 BOLSAS DE 2 UNIDADES/CAJAS (24 PIEZAS/CAJA) Y PESO APROXIMADO DE 2,720 KG, O CON 12 BOLSAS DE 1 UNIDAD/CAJA (12 PIEZAS/CAJA) Y PESO APROXIMADO DE 3,500 KG APROX.
- PIÑAS DE 28 UNIDADES SIN ENVASAR O ENVASADAS AL VACIO Y EN UNA CAJA DE CARTÓN DEL Nº 2 Y PESO APROXIMADO DE 3,0 KG/CAJA.

### ETIQUETADO:

LA ETIQUETA ADHESIVA ES COLOCADA A LO LARGO DEL PRODUCTO APROXIMADAMENTE A LA MITAD DEL MISMO Y EN ELLA APARECE LA SIGUIENTE INFORMACIÓN:

- LOGOTIPO Y MARCA COMERCIAL
- SELECCIÓN DE JABUGO, S.L.
- MARCA SANITARIA OVAL ES 10.04579/H CE
- CTRA. SEVILLA-LISBOA KM. 91 –ARACENA (HUELVA).
- TELFS. 959 50 10 38 – 959 50 12 00
- CHORIZO EXTRA IBÉRICO DE CERDO

■ **INGREDIENTES:** CARNE Y LARDEO DE CERDO IBERICO, SAL, PIMENTÓN, AJO, DEXTRINA, **LACTOSA, PROTEINA DE SOJA, SAL, DEXTROSA, EMULGENTES E-450i Y E-451i, ANTIOXIDANTES E-331 Y E-330, POTENCIADOR DEL SABOR E-621, CONSERVADORES E-252 Y E-250, LACTOBACILO, COLORANTE E-120.**

- FABRICADO POR 10.04579/H ARACENA (HUELVA).
- PRODUCTO ENVASADO AL VACIO SE RECOMIENDA ABRIR 60 MINUTOS ANTES DE SU CONSUMO.
- QUITAR LA ENVOLTURA ANTES DE SU CONSUMO
- CONSERVAR EN REFRIGERACIÓN A < 7° C
- Nº DE LOTE.
- CONSUMO PREFERENTE.
- CARACTERÍSTICAS

Información Nutricional (por 100 g de porción comestible)		Otras características del producto		
Energía total, kJ (kcal).....	1.346 (323)	Criterios		
Grasa total, g.....	23,1	Microbiológicos	Listeria Monocytogenes	Salmonella
De las cuales saturadas, g.....	9,6		Ausencia en 25 g	Ausencia en 25 g
Hidratos de Carbono (azúcares), g.....	1,9	Físico-Químicos	Nitritos	Nitratos
Proteína Total, g.....	27,0		Máximo 50 mg/kg	Máximo 150 mg/kg
Sal, g.....	1,8	La suma de nitritos y nitratos no deben superar los 150 mg/kg.		

### ■ INFORMACIÓN ADICIONAL

ESTE PRODUCTO NO CONTIENE, NI SE HA PRODUCIDO Y/O DESARROLLADO A PARTIR DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE DE ACUERDO A LAS DEFINICIONES DE LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

IRRADIACIÓN Y RADIOACTIVIDAD: ESTE PRODUCTO NO HA SIDO SOMETIDO A RADIACIONES IONIZANTES POR PARTE DE NUESTRA EMPRESA Y NO TENEMOS CONOCIMIENTO DE QUE LO HAYAN HECHO NUESTROS PROVEEDORES.

#### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

SE ALMACENAN A TEMPERATURAS < 7°C.

#### CONDICIONES DE TRANSPORTE:

VEHICULOS ISOTERMOS.

#### DESTINO FINAL PREVISTO:

APTO PARA TODOS LOS CONSUMIDORES.

#### CARACTERÍSTICAS DEL NUMERO DE LOTE:

AA/SS/OO (AÑO/SEMANA/ORDEN DENTRO DE LA SEMANA). APARECE IMPRESO EN LA ETIQUETA.



# Selección de Jabugo

Ctra. Sevilla - Lisboa, Km 91  
Apdo. Correos 21  
Teléfonos: 959 - 50 12 00  
info@selecciondejabugo.com

21200 ARACENA - HUELVA - ESPAÑA



**CONSUMO PREFERENTE:**

**MODO DE EMPLEO:**

6 MESES SIN ENVASAR AL VACIO DESDE SU FABRICACIÓN  
1 AÑO ENVASADO AL VACIO DESDE SU FABRICACIÓN  
PARA ENVASADOS AL VACIO ABRIR LA BOLSA 60 MINUTOS ANTES DE  
SU CONSUMO.  
CONSERVAR EN REFRIGERACIÓN A < 7º C.