



Selección de Jabugo

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

21200 ARACENA - HUELVA - ESPAÑA



FICHA TECNICA DE PRODUCTO

DENOMINACIÓN COMERCIAL:

SOBRASADA IBÉRICA ARTESANA PICANTE

CLASIFICACIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE: PRODUCTO CARNICO (EMBUTIDO)

CLASIFICACIÓN SEGÚN LA INDUSTRIA: EMBUTIDO CURADO.

MARCAS COMERCIALES: SELECTTO

COMPOSICIÓN CUANTITATIVA Y CUALITATIVA DE LA MASA:

- CARNE Y LARDEO CERDO IBERICO
- PREPARADO PARA SOBRASADA

COMPOSICIÓN DEL PREPARADO:

- PIMENTÓN.
- SAL.
- AZÚCARES (LACTOSA, AZÚCAR)
- ESPECIAS.
- ANTIOXIDANTE E-316.
- POTENCIADOR DEL SABOR E-621.
- CONSERVADOR E-252 (< 0,15 %)

- AGUA
- VINO
- CAYENA
- ANTIMOHO ALIMENTARIO

PROCESO DE ELABORACIÓN:

- RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS (REFRIGERADAS O CONGELADAS), ESPECIAS, ADITIVOS Y TRIPAS) EN EL MUELLE DE RECEPCIÓN. LA ENTRADA DE MAGROS Y PRODUCTOS ENVASADOS NO COINCIDIRÁN EN EL TIEMPO PARA EVITAR CONTAMINACIONES CRUZADAS.
- ALMACENAMIENTO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN REFRIGERACIÓN ($T^a < 7^{\circ}\text{C}$) O CONGELACIÓN ($T^a < -12^{\circ}\text{C}$) HASTA SU UTILIZACIÓN SEGÚN PROCEDA. LAS ESPECIAS, ADITIVOS Y TRIPAS SON ALMACENADAS EN LOS ALMACENES CORRESPONDIENTES. EL PROCESO HABITUAL SERÍA EL ALMACENAMIENTO EN REFRIGERACIÓN DE MATERIA PRIMA REFRIGERADA
- DESCONGELACIÓN DE MAGROS ($T^a < 7^{\circ}\text{C}$) EN CÁMARA DE REFRIGERACIÓN CUANDO LA MATERIA PRIMA EMPLEADA SEA DE ORIGEN CONGELADO, PREVIAMENTE DESEMBALADOS Y FACILITANDO LA ELIMINACIÓN DE LOS LÍQUIDOS DE DESCONGELACIÓN.
- PICADO DE MAGROS EN 4 FASES:
 - PLACA DE 3 OJOS O NUBE.
 - PLACA DE 12 MMS.
 - PLACA DE 4 MMS.
 - DOS CUCHILLAS DE 4 PALAS POR 4 CORTES.
- PESADO DE ADITIVOS Y ESPECIAS SEGÚN LA PROPORCIÓN INDICADA ANTERIORMENTE.
- AMASADO EN AMASADORA HASTA OBSERVAR MEZCLA UNIFORME.
- EMBUTICIÓN EN TRIPA DE CIEGO EL MISMO DÍA DE AMASADO. 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, A LA QUE SE AÑADE ANTIMOHO ALIMENTARIO EN LA PROPORCIÓN 0,25 /10.
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-MADURACIÓN DURANTE 10 DÍAS EN RÉGIMEN DE CONSIGNA DE 2,5-5,5 °C Y 70-90 % HUMEDAD RELATIVA; Y 20 DÍAS APROXIMADAMENTE EN RÉGIMEN DE CONSIGNA 9-13 °C Y 70-90 % HUMEDAD RELATIVA.
- ENVASADO, ETIQUETADO, ALMACENAMIENTO ($T < 7^{\circ}\text{C}$), EMBALADO, ALMACENAMIENTO ($T < 7^{\circ}\text{C}$), TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN.
-



Selección de Jabugo

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

21200 ARACENA - HUELVA - ESPAÑA



PRESENTACION, ENVASADO Y EMBALADO:

- PIEZAS UNITARIAS DE 1000-1300 GR. EN CIEGOS EN FORMA CARACTERISTICA ROMBICO-OVALADA SIN ENVASAR AL VACIO.
- EMBALAJES EN CAJA DE DIMENSIONES Y PESO SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE.

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, 21200 ARACENA (HUELVA).
- TELFOS. 959 50 10 38 – 959 50 12 00
- SOBRASADA DE CERDO IBERICO.
- INGREDIENTES: CARNE Y LARDEO DE CERDO IBERICO, PIMENTON, SAL, VINO (**BISULFITOS**), **LACTOSA**, ESPECIAS, ANTIOXIDANTES E-316, POTENCIADOR DEL SABOR E-621, CONSERVANTES (E-202, E235, E-252), Y EMULGENTES (E410, E415).
- FABRICADO POR 10.04579/H ARACENA (HUELVA).
- QUITAR LA ENVOLTURA ANTES DE SU CONSUMO
- CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO.
- Nº DE LOTE.
- CONSUMO PREFERENTE.
- CARACTERÍSTICAS

Información Nutricional (por 100 g de porción comestible)		Otras características del producto		
Energía total, kJ (kcal).....	2.491 (598)	Criterios		
Grasa total, g.....	61,4	Microbiológicos	Listeria Monocytogenes	Salmonella
De las cuales saturadas, g.....	20,7		Ausencia en 25 g	Ausencia en 25 g
Hidratos de Carbono (azúcares), g.....	0,0	Físico-Químicos	Nitritos	Nitratos
Proteína Total, g.....	12,9		Máximo 50 mg/kg	Máximo 150 mg/kg
Sal, g.....	2,2	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 < 15 °C.

CONDICIONES DE TRANSPORTE:

VEHICULOS ISOTERMOS.

DESTINO FINAL PREVISTO:

APTO PARA TODOS LOS CONSUMIDORES QUE NO SEAN INTOLERANTES A LA **LACTOSA** Y/O **BISULFITOS** Y SUS DERIVADOS.

CARACTERÍSTICAS DEL NUMERO DE LOTE:

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

CONSUMO PREFERENTE:

6 MESES DESDE SU FABRICACIÓN

MODO DE EMPLEO:

CONSERVAR EN REFRIGERACIÓN A < 7° C