



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 IBERICA TARRINAS

CLASIFICACION SEGÚN LEGISLACION VIGENTE: PRODUCTO CARNICO (EMBUTIDO).

CLASIFICACIÓN SEGÚN LA INDUSTRIA: EMBUTIDO CURADO.

MARCAS COMERCIALES: SELECTTO

COMPOSICION CUANTITATIVA Y CUALITATIVA DE LA MASA:

- CARNE Y LARDEO CERDO IBERICO
- PREPARADO PARA SOBRASADA
COMPOSICION DEL PREPARADO:
 - PIMENTON.
 - SAL.
 - AZUCARES (LACTOSA, AZUCAR).
 - ESPECIAS.
 - ANTIOXIDANTE E-316.
 - POTENCIADOR DEL SABOR E-621.
 - CONSERVADOR E-252 (< 0,15 %).
- AGUA
- VINO

PROCESO DE ELABORACION:

- RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS (REFRIGERADAS O CONGELADAS), 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, 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.
- 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 PROPORCION INDICADA ANTERIORMENTE.
- AMASADO EN AMASADORA HASTA OBSERVAR MEZCLA UNIFORME.
- EMBUTICION EN TRIPA FIBRAN DE 90 MMS Y 70 CMS DE LARGO (CIRIOS) EL MISMO DIA 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.
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 3,5-5,5 °C Y 70-90 % HUMEDAD RELATIVA; Y 35 DIAS APROXIMADAMENTE EN REGIMEN DE CONSIGNA 9-13 °C Y 70-90 % HUMEDAD RELATIVA.
- VACIADO DE CIRIOS EN CARROS Y LLENADO DE TARRINAS DE MEDIANTE EMBUTIDORA CON DOSIFICADOR.



Selección de Jabugo

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

21200 ARACENA - HUELVA - ESPAÑA



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

PRESENTACION, ENVASADO Y EMBALADO:

- TARRINAS UNITARIAS REDONDAS DE 135 ML, 235 ML O 1.500 ML. CON SERIGRAFIA O ETIQUETA Y TAPA TRANSPARENTE. AMBOS ELEMENTOS SON DE MATERIAL PLASTICO AUTORIZADO PARA USO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.
- EMBALAJE EN CAJAS DE CARTON CON **12 UNIDADES 235 ML/CAJA** ó **18 UNIDADES 135 ML/CAJA**

ETIQUETADO:

- 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).
- TELFS. 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, Y CONSERVADOR E-252.
- FABRICADO POR 10.04579/H ARACENA (HUELVA).
- QUITAR LA ENVOLTURA ANTES DE SU CONSUMO
- CONSERVAR EN REFRIGERACIÓN A < 7° C
- N° 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 < 7 °C.

CONDICIONES DE TRANSPORTE:

VEHICULOS ISOTERMOS.

DESTINO FINAL PREVISTO:

APTO PARA TODOS LOS CONSUMIDORES TOLERANTES A **BISULFITOS** Y/O **LACTOSA** 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.

MODO DE EMPLEO:

CONSERVAR EN REFRIGERACIÓN A < 7° C