

Ficha técnica

Chicharrón ibérico sin pistachos

Revisión 8
Febrero 2019

Página 1 de 2

1. INFORMACIÓN GENERAL

Denominación	Chicharrón ibérico sin pistachos
Otras denominaciones	Torta ibérica o cabeza ibérica
Registro Sanitario	10.12127/M

2. INGREDIENTES / MATERIAS PRIMAS

2.1 Lista de ingredientes

Carne de cabeza de cerdo Ibérico (91,3%) (lenguas y magro de cabeza), sal, emulgentes (E451i, E450iii y E450V), azúcar, antioxidantes (E331 y E316), potenciadores del sabor (E621, E631 y E627) conservador E250, correctores de acidez (E262 y E331), especias, gelatina, aromas, estabilizante (E451i) y colorante E120.
Cobertura de cerdo reconstituida: grasa de cerdo y proteína de la piel (agua, grasa de cerdo y proteína de la piel), gelificante E401, sal y vinagre.

2.2 OGM

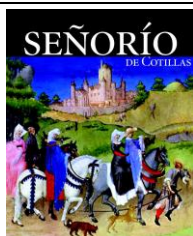
Ningún ingrediente o aditivo proviene de organismos genéticamente modificados

2.3 Declaración de alérgenos

Alérgeno	Presencia	Posible contaminación cruzada
Gluten	NO	NO
Huevos y derivados	NO	NO
Pescado y derivados	NO	NO
Cacahuets y derivados	NO	NO
Otros frutos secos	NO	SI, pistacho
Soja o derivados	NO	NO
Leche y derivados (incluyendo lactosa)	NO	NO
Sésamo y derivados	NO	NO
Sulfitos en concentración mayor de 10mg/Kg	NO	NO
Apio y derivados	NO	NO
Mostaza y derivados	NO	NO
Altramuces y derivados	NO	NO
Moluscos y derivados	NO	NO

3. PROCESO DE ELABORACIÓN

ETAPA		PARAMETROS DE CONTROL
1.	Acondicionamiento de materias primas	Temperatura $\leq 12^{\circ}\text{C}$
2.	Troceado	Temperatura $\leq 12^{\circ}\text{C}$
3.	Masajeado en bombo con aditivos	Temperatura $\leq 12^{\circ}\text{C}$, 45 minutos
4.	Maceración	Temperatura $\leq 6^{\circ}\text{C}$, 48 horas
5.	Cocción	Temperatura 70 a 105° C, 3:30 horas
6.	Fritura con aditivos	Temperatura 65 a 75° C, 5 minutos
7.	Moldeo	Temperatura $\leq 12^{\circ}\text{C}$
8.	Enfriamiento rápido y mantenimiento en frío	Temperatura $\leq 6^{\circ}\text{C}$, 24 horas
9.	Desmoldado y acabado	Temperatura $\leq 12^{\circ}\text{C}$
10.	Envasado a vacío	Temperatura $\leq 12^{\circ}\text{C}$



Ficha técnica	Revisión 8 Febrero 2019
Chicharrón ibérico sin pistachos	Página 2 de 2

4. INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

4.1 Información nutricional (por 100 g de producto)

Valor energético	908 KJ / 218 Kcal
Grasas	14.5 g
de las cuales, saturada	5.1g
Hidratos de carbono	0.8 g
de los cuales, azúcares	0.2 g
Proteínas	21 g
Sal	2.7 g

4.2 Característica organolépticas

Color	Heterogéneo por las distintas materias primas utilizadas
Consistencia	Firme y compacta
Olor y Sabor	Característicos de los aditivos y especias empleadas.

5. MARCADO DE LOTE Y VIDA ÚTIL

Vida útil	3 meses en el envase original, bajo adecuadas condiciones de conservación
Condiciones de conservación	Manténgase en frío (0 a 5° C)
Marcado de vida útil	dd/mm/aa
Lote	ddmmaa (día, mes y año de producción)
Uso previsto	Listo para su consumo. Aviso al consumidor: este producto puede contener trazas de pistacho.

6. CONTROL DE PRODUCCIÓN

Análisis realizados en laboratorio autorizado por la Comunidad de Madrid

Producto final	Análisis	Frecuencia	Tolerancias
	Aerobios mesófilos*	trimestral	< 10 ⁵ ufc/g
	Coliformes totales*	trimestral	< 10 ² ufc/g
	<i>Escherichia coli</i> *	trimestral	ausencia /g
	<i>Staphylococcus aureus</i> *	trimestral	< 10 ² ufc/g
	<i>Salmonella</i> spp.*	trimestral	ausencia /25g
	<i>Listeria monocytogenes</i> **	trimestral	ausencia /25g
(*) Recomendaciones basadas en R.D. 3484/2000			
(**) Según Reglamento (CE) n° 2073/2005 y posteriores modificaciones			

7. ENVASADO, EMBALADO Y LOGÍSTICA.

Método de envasado	Vacío retractilado
Material plástico	Poliamida/Polietileno
Formatos de venta	5, 6 y 6.2 kilos apróx.
Embalaje	1 envase por caja