

**Ficha técnica**Revisión 1
Octubre 2021**Cabeza de Jabalí Ibérica con
Trufa y Pistachos**

Página 1 de 2

1. INFORMACIÓN GENERAL

Denominación	Cabeza de Jabalí Ibérica con Trufa y Pistachos
Otras denominaciones	
Fabricante	Vitulia, S.A.
Dirección	Calle Castellón, 7. P.I. Valdonaire, C.P.28970 Madrid
Teléfono	916064138
Correo electrónico	vitulia@telefonica.net
Registro Sanitario	10.12127/M

2. INGREDIENTES / MATERIAS PRIMAS**2.1 Lista de ingredientes**

lenguas, morro y magro de cabeza (55 % cerdo ibérico), sal, sucedáneo de trufa (2%, con proteínas de leche, estabilizantes (E-450, E-451) y colorante (E-153)), pistachos (1%), emulgentes (E-451i, E-450iii y E-450v), azúcar, antioxidantes (E-331 y E-316), potenciadores del sabor (E-621, E-631 y E-627) conservador E-250, correctores de acidez (E-262 y E-331), especias, gelatina, aromas, estabilizante (E-451) y colorante (E-120).

Cobertura: Grasa de cerdo y proteína de corteza de cerdo, gelatina de cerdo, gelificante E-401, vinagre, sal y azúcar.

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	SI, pistacho	NO
Soja o derivados	NO	NO
Leche y derivados (incluyendo lactosa)	SI, leche y derivados (incluida lactosa)	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
Altramucos y derivados	NO	NO
Moluscos y derivados	NO	NO

3. PROCESO DE ELABORACIÓN

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

**Ficha técnica**Revisión 1
Octubre 2021**Cabeza de Jabalí Ibérica con
Trufa y Pistachos**

Página 2 de 2

4. INFORMACIÓN DEL PRODUCTO**4.1 Información nutricional (por 100 g de producto)**

Valor energético	1281 KJ / 305 Kcal
Grasas	25.4 g
de las cuales, saturada	8.1 g
Hidratos de carbono	0,4 g
de los cuales, azúcares	0,2 g
Proteínas	18,5 g
Sal	1,9 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 contiene pistachos y leche y derivados (incluida lactosa).

6. CONTROL DE PRODUCCIÓN**Análisis realizados en laboratorio autorizado por la Comunidad de Madrid**

Producto final	Análisis	Frecuencia	Tolerancias
	Aerobios mesófilos*	trimestral	< 105 ufc/g
	Coliformes totales*	trimestral	< 102 ufc/g
	Escherichia coli*	trimestral	ausencia /g
	Staphylococcus aureus*	trimestral	< 102 ufc/g
	Salmonella spp.*	trimestral	ausencia /25g
	Listeria monocytogenes**	trimestral	ausencia /25g

(*) Recomendaciones basadas en R.D. 3484/2000

(**) Según Reglamento (CE) nº 2073/2005 y posteriores modificaciones

7. ENVASADO, EMBALADO Y LOGÍSTICA.

Método de envasado	Vacío retractilado
Material plástico	Poliamida/Polietileno
Formatos de venta	3.5 y 5.2 kg
Embalaje	1 o 2 envases por caja
EAN	8437007027259