



Jamogar Ibéricos
Polígono Agroalimentario,
C/ Sierra de la Tonda,
apdo. 114,
37700 Guijuelo.

10. 014530/SA


IBÉRICOS JAMOGAR S.L.

Ed.: 2 Rev: 00

Abril 2019

FICHA TÉCNICA: **Morcón de Bellota Extra**

NOMBRE DEL PRODUCTO:	<i>Morcón de Bellota Extra</i>
DESCRIPCIÓN:	Carne picada, adicionada de sal y otras especias naturales, condimentos y aditivos autorizados, amasado y embutido en tripa natural (ciego), que ha sufrido un proceso de maduración-deseccación, que le asegura una buena estabilidad, así como un olor y color característicos.
INGREDIENTES:	Carne de cerdo ibérico de bellota, sal, pimentón, azúcares y conservador (Nitritos: E-250).
TRATAMIENTOS APLICADOS:	Adición de ingredientes y amasado, asentamiento en refrigeración, embutido en tripa cular gruesa de cerdo, secado y maduración.

CARACTERÍSTICAS:	-Color: Exterior rojo e interior rojo vivo, sobre todo a causa del pimentón.	
Organolépticas:	-Sabor: Característico, ligeramente a pimentón. -Aroma: Muy perfumado. -Textura: Bastante prieta. -Aspecto: Marmóreo debida a la grasa infiltrada en los trozos de carne utilizados.	
Físico-Químicas:	- pH comprendido entre los valores 5.5 y 6.8. - Actividad de agua (a_w) <0,92.	
	- Parámetros de calidad <ul style="list-style-type: none">Nitratos (E-252) <150 ppm (Cantidad máxima añadida).Nitritos (E-250) <150 ppm (Cantidad máxima añadida).	
Microbiológicas:	Información Nutricional Valor energético: 488 Kcal/100g (2.019KJ/100g) - Grasa: 42,7 g - Grasas saturadas: 14,3 g - Hidratos de carbono: 1,0 g - Azúcares: 1,0 g - Proteína: 24,8 g - Sal: 3,7 g	
	MICROORGANISMOS LÍMITES DE ACEPTACIÓN Escherichia coli 5×10^3 u.f.c./g Salmonella Ausencia/25g Listeria monocytogenes* Ausencia/25g * Se permite un crecimiento de 100 ufc/g, si se puede demostrar las siguientes características intrínsecas: $pH \leq 4,4$, ó Actividad de agua (A_w) $\leq 0,92$ ó $pH \leq 5.0$ con una $A_w \leq 0,94$.	

PRESENTACIÓN:	Piezas (enteras) envasadas al vacío en bolsa de plástico con anagrama.
MÉTODO DE ENVASADO Y/O EMBALADO:	- Envasado: al vacío - Embalado: En cajas de cartón
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO:	Conservar a temperaturas de refrigeración.
VIDA ÚTIL:	365 días.

DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE:	Transporte en óptimas condiciones de higiene y temperatura.
-----------------------------------	---

INSTRUCCIONES DE USO:	Se recomienda esperar unas horas para acondicionar y evitar un posible enmascaramiento, por efecto del envasado, de las características organolépticas del producto.
------------------------------	--

LEGISLACIÓN
- Reglamento 853/2004 , por el que se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. - Real Decreto 474/2014 , norma de calidad de derivados cárnicos - Reglamento 1441/2007 , sobre los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. - Reglamento 1334/1999 , el general Norma de etiquetado. - Reglamento 1169/2011 , la información alimentaria facilitada al consumidor.

ETIQUETADO
Denominación de venta, ingredientes, cantidad neta, fecha de caducidad, condiciones de conservación, modo de empleo, identificación de la empresa, información nutricional.

GRUPO CONSUMIDORES:	El producto es apto para el consumo de todos los grupos de consumidores incluidos niños y ancianos.
----------------------------	---