

	IBÉRICOS JAMOGAR, S.L.	Ficha nº: 46
	FICHA TÉCNICA: SALCHICHÓN DE BELLOTA IBÉRICO	Fecha revisión: Julio 2021
		Edición nº : 0 Revisión nº : 01

DENOMINACIÓN PRODUCTO: <i>SALCHICHÓN DE BELLOTA IBÉRICO</i>	
DESCRIPCIÓN:	Embutido elaborado con carnes y grasa de cerdo, con un grado de picado grueso o fino, sometidos a un proceso de salazón. Se les añade pimienta negra como ingrediente caracterizante, aunque se les puede añadir otras especias, condimentos, aditivos e ingredientes. Son amasados y embutidos en tripa cular, y sometidos a un proceso de curado-maduración, lo que les proporciona un aroma y sabor típicos.
TRATAMIENTOS APLICADOS:	Picado, adicción de ingredientes, amasado, asentamiento refrigerado, embutición, secado y maduración.
INGREDIENTES:	Carne y grasa de cerdo de bellota ibérico, sal, especias (pimienta negra y nuez moscada), dextrina, dextrosa, azúcar, emulgentes (E-450i, E-450iii, E-451i, E-452i, E-452ii), antioxidantes (E-331iii, E-301), conservadores (E-250, E-252), potenciadores de sabor (E- 627, E-631) y colorante (E-120).
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ ORGANOLÉPTICAS <ul style="list-style-type: none"> - Color: Sonrosado a rojo, sin coloraciones anormales, ofrece un aspecto marmóreo por la grasa infiltrada. - Textura: Homogénea y compacta. - Olor: Característico de producto curado. - Sabor: Intenso, característico de producto curado. 	PARÁMETROS FÍSICO- QUÍMICAS <ul style="list-style-type: none"> - Grasa: ≤ 65% g/100g (sss) - Hidratos de carbono: ≤ 5% g glucosa/100g (sss) - Proteína total: ≥22 g/100g (sss) - Colágeno/proteína: ≤ 25% - Proteínas añadidas: ≤1 g/100g
<ul style="list-style-type: none"> ▪ FÍSICO-QUÍMICAS <ul style="list-style-type: none"> - pH comprendido entre 5,5 y 6,8. - Actividad de agua <0,9. 	LÍMITES ADITIVOS AÑADIDOS Cantidad máxima NITRATOS (E-252): 150 ppm Cantidad máxima NITRITOS (E-250): 150 ppm Dosis máxima COLORANTE (E-120): 200mg/kg
<ul style="list-style-type: none"> ▪ MICROBIOLÓGICAS 	<ul style="list-style-type: none"> - Salmonella spp.: Ausencia/25g - L. monocytogenes: Ausencia*/25g (*) Se permite 100 ufc/g, si cumple con las características intrínsecas: pH ≤ 4,4, ó Actividad de agua (A _w) ≤ 0,92 ó pH ≤ 5.0 con una A _w ≤ 0,94
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100G DE PRODUCTO:	Valor energético: 1752Kj / 423kcal <ul style="list-style-type: none"> - Grasas: 35,6g De las cuales saturadas: 12g - Hidratos de carbono: 1,1 g De los cuales azúcares: 1,1g - Proteínas: 24,5g - Sal: 1,2g
PRESENTACIÓN	Pieza entera y/o fraccionada MÉTODO ENVASADO Y/O EMBALADO Envasado a vacío y embalado en cajas de cartón. Ambos de uso alimentario.
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Conservar y almacenar en lugar fresco y seco. Se aconseja conservar bajo refrigeración
CONSUMO PREFERENTE	12 meses desde la fecha de expedición.
DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	En vehículos de temperatura regulada (según ITC/2590/2010, que modifica el RD237/2000 por el que se establecen las especificaciones técnicas para el transporte terrestre de productos alimenticios a Tª regulada.
USO ESPERADO	Consumo directo.
INSTRUCCIONES DE USO	No requiere tratamiento previo a su consumo Se aconseja abrir el envase a vacío horas antes de su consumo.
ETIQUETADO	Según legislación vigente (R.D. 890/2011).
DECLARACIÓN DE ALÉRGICOS	NO CONTIENE ninguno de los catorce ALÉRGICOS de obligada declaración según R.D. 1169/2011

LEGISLACIÓN

Real Decreto 474/2014, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.

- **Reglamento 1129/2011 de la Comisión**, por el que se modifica el anexo II de Reglamento 1333/2008 para establecer una lista de aditivos alimentarios.

- **Real Decreto 1169/2011**, información alimentaria suministrada al consumidor.

- **Real Decreto 890/2011**, Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, que modifica R.D. 1334/1999.

- *alimentos y productos alimenticios.*

- **ITC/2590/2010**, que modifica el RD237/2000 por el que se establecen las especificaciones técnicas para el transporte terrestre de productos alimenticios a Tª regulada.

- **Reglamento 1441/2007**, de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos.