



10.014530/SA

IBÉRICOS JAMOGAR, S.L.

Ficha nº: 61

FICHA TÉCNICA:
VELA DE SALCHICHÓN IBÉRICO EXTRA

Fecha revisión: Septiembre 2021

Edición nº : 0 Revisión nº : 00

DENOMINACIÓN PRODUCTO:		VELA DE SALCHICHÓN IBÉRICO EXTRA	
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 artificial, y sometidos a un proceso de curado-maduración, lo que les proporciona un aroma y sabor típicos.	
TRATAMIENTOS APLICADOS:		Picado, adición de ingredientes, amasado, asentamiento refrigerado, embutición, secado y maduración.	
INGREDIENTES:		Carne y grasa de cerdo 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).Envoltura artificial.	
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO		PARÁMETROS FÍSICO- QUÍMICAS	
▪ 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. 	<ul style="list-style-type: none"> - Grasa: ≤ 57% g/100g (sss) - Hidratos de carbono: ≤9%g glucosa/100g (sss) - Proteína total: ≥30 g/100g (sss) - Colágeno/proteína: ≤ 16% - Proteínas añadidas: ≤1 g/100g 	
▪ 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	
▪ MICROBIOLÓGICAS	<ul style="list-style-type: none"> - Salmonella spp.: Ausencia/25g - L. monocytogenes: Ausencia*/25g (*) Se permite 100 ufc/gl, 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 de 250 gr.	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. - <i>alimentos y productos alimenticios.</i> - Reglamento 1441/2007 , de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos. - Reglamento 853/2004 , por el que se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.	
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	365 días desde la fecha de envasado		
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. Envoltura no comestible, retirar la envoltura antes de consumir.		
ETIQUETADO	Según legislación vigente (R.D. 890/2011).		
CÓDIGO DE BARRAS	8437001315215		
DECLARACIÓN DE ALÉRGICOS	NO CONTIENE ninguno de los catorce ALÉRGICOS de obligada declaración según R.D. 1169/2011		