



IBÉRICOS JAMOGAR, S.L.

Ficha nº: 59

**FICHA TÉCNICA:
VELA DE SALCHICHÓN DE BELLOTA IBÉRICO**

Fecha revisión: Julio 2021

Edición nº : 0 Revisión nº : 00

DENOMINACIÓN PRODUCTO: VELA DE SALCHICHÓN DE BELLOTA IBÉRICO

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 de bellota ibérico, sal, especias (pimienta negra y nuez moscada), dextrina, dextrosa, azúcar, emulgentes (E-450i, E-450i, 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**

- **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.

- **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

▪ **FÍSICO-QUÍMICAS**

- **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**

- **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

- **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.

MÉTODO ENVASADO Y/O EMBALADO Envasado al 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. Envoltura no comestible, retirar la envoltura antes de consumir.

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.*

- **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.