

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PRODUCTO FINAL	Rev.:00
	SALCHICHÓN IBÉRICO EXTRA	Fecha: NOV- 2014

SALCHICHÓN IBÉRICO EXTRA

ÍNDICE

- 1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**
- 2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO**
- 3. NORMATIVA LEGAL VIGENTE**
- 4. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS,
MICROBIOLÓGICAS, ORGANOLÉPTICAS, LÍMITE DE
ADITIVOS E INFORMACIÓN NUTRICIONAL**
- 5. ALÉRGENOS ALIMENTARIOS**
- 6. TRATAMIENTOS APLICADOS AL PRODUCTO**
- 7. MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO**
- 8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE**
- 9. ETIQUETADO**
- 10. DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE**
- 11. INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR SOBRE
PREPARACIÓN**
- 12. FECHA DE CONSUMO PREFERENTE**

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PRODUCTO FINAL	Rev.:00
	SALCHICHÓN IBÉRICO EXTRA	Fecha: NOV- 2014

1.- DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Embutido curado, elaborado con una mezcla de carne picada de cerdo ibérico, tocino o grasa de cerdo ibérico, adicionada de sal, especias y aditivos, amasada y embutida en tripa natural que han sufrido un proceso de maduración-deseccación, que le asegura una buena estabilidad, así como un olor y sabor característicos.

2.- COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO

Carne y grasa de cerdo ibérico, sal, leche en polvo, dextrina, dextrosa, proteína de soja, proteína de leche, emulgentes (E-450i y E-451i), corrector de la acidez (E-331i), potenciador de sabor (E-621), conservadores (E-250 y E-252) y colorante (E-120).

3.- NORMATIVA LEGAL VIGENTE

- Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento (CE) No 1441/2007 DE LA COMISIÓN de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) no 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
- Reglamento (UE) nº 1129/2011 de la Comisión, de 11 de noviembre de 2011, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión.
- Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.

4.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, ORGANOLÉPTICAS Y LÍMITE DE ADITIVOS:

4.1.-CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS:

- Aw: $\leq 0,92$
- pH: $\leq 5,5$
- Humedad: $\leq 40\%$
- Proteína bruta (s/s): $\geq 22\%$
- Otras proteínas (s/s): $\leq 1\%$
- Grasa bruta (s/s): $\leq 65\%$
- Hidratos de carbono totales (s/s): $\leq 5,0\%$
- Hidratos de carbono insolubles (s/s): $\leq 1,5\%$
- Relación colágeno-proteína: $\leq 25 \%$

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PRODUCTO FINAL	Rev.:00
	SALCHICHÓN IBÉRICO EXTRA	Fecha: NOV- 2014

4.2.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

- Salmonella: Ausencia ufc/25g
- Listeria: < 100 ufc/g

4.3.-CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- Color: rojo-anaranjado y blanco veteadado
- Sabor: embutido de sabor delicado
- Aroma: agradable y característico de embutido curado
- Textura: homogénea, compacto.
- Aspecto:
 - Externo: típico, con restos de moho, consistente. Tripa adherida en toda su longitud.
 - Al corte: consistente, veteadado, ligado, característico.

4.4.-LÍMITE DE ADITIVOS:

- Nitritos residuales (E 250): < 150 ppm
- Nitratos residuales (E 252): < 150 ppm
- Hidroxiprolina (s/s): ≤ 0.7%

4.5.-INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- Energía: 2031 KJ/100g; 490 Kcal/100g
- Humedad: 23,0 g/100g
- Proteína bruta: 27,0 g/100g
- Grasa bruta: 41,2 g/100g
- Cenizas: 6,0 g/100g
- Ácidos grasos saturados: 17,17 g/100g
- Hidratos de carbono: 2,8 g/100g
- Azúcares totales: 0,5 g/100g
- Sal (a partir de sodio): 4,44 g/100g
- Sodio: 1,78 g/100g
- Relación colágeno-proteína: 9,8%

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PRODUCTO FINAL	Rev.:00
	SALCHICHÓN IBÉRICO EXTRA	Fecha: NOV- 2014

5.- ALÉRGENOS ALIMENTARIOS:

ALÉRGENOS	CONTIENE	NO CONTIENE
Cereales que contengan gluten y productos derivados		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X
Huevos y productos a base de huevo		X
Pescado y productos a base de pescado		X
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X
Soja y productos a base de soja	X	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfóncigos, pistacho, nueces de Macadamia y nueces de Australia, y productos derivados)		X
Apio y productos derivados		X
Mostaza y productos derivados		X
Granos de sésamo y productos a base de sésamo		X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en cantidad superior a 10ppm		X
Altramuces y productos a base de altramuces		X
Moluscos y productos a base de moluscos		X

6.- TRATAMIENTOS APLICADOS AL PRODUCTO:

Los salchichones extra de cerdo ibérico, antes de su comercialización, han sido sometidas a un proceso que comprende las siguientes etapas: recepción de magros frescos, pesado, picado, aditivación, mezclado, maceración, embutido, etiquetado, secado artificial, secado natural, envasado y/o embalado, y expedición.

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PRODUCTO FINAL	Rev.:00
	SALCHICHÓN IBÉRICO EXTRA	Fecha: NOV- 2014

7.- MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO:

El salchichón extra de cerdo ibérico ha de conservarse en un lugar seco, fresco y a temperatura ambiente, independientemente de si éstos están envasados al vacío o sin envasar.

8.- CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE:

El salchichón extra de cerdo ibérico debe transportarse respetando las máximas garantías sanitarias, correctamente envasados y/o embalados, identificados con la etiqueta original, y en vehículos específicamente utilizados para productos alimenticios.

No es preciso que los vehículos utilizados para su transporte sean de temperatura regulada (ni frigoríficos ni isoterms).

9.- ETIQUETADO:

Según lo establecido en el Real Decreto 1169/2011, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

10.- DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE:

La presentación del salchichón extra de cerdo ibérico puede ser envasado al vacío (en envases aptos para la industria alimentaria) o sin envasar.

11.- INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR SOBRE PREPARACIÓN

Cortar y dejar orear 5 minutos antes de su consumo.

12.- FIJACIÓN DE LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO:

El periodo de vida útil es de 12 meses una vez finalizado el periodo de curación óptimo.