

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Rev. 2 Página 1 de 3
	<b>SALCHICHÓN EXTRA IBÉRICO BELLOTA</b>	

**SALCHICHÓN EXTRA  
IBÉRICO BELLOTA  
- REVISAN -**

**Realizado:**

**Dir. de Calidad y Seg. Alimentaria  
Fecha: 17 de Mayo de 2022**

**Realizado:**

**Dirección  
Fecha: 17 de Mayo de 2022**

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Rev. 2 Página 2 de 3
	<b>SALCHICHÓN EXTRA IBÉRICO BELLOTA</b>	

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- **CLASIFICACIÓN:**
  - Según Rgto. 8.5.3: **Producto cárnico.**
  - Según R.D. 474/2014: **No tratados por el calor. Derivados cárnicos curado-madurados.**
  - Según Rgto. nº 2073/2005: **No favorecedor del crecimiento de listeria.**
  - Categoría: **Extra ibérico de bellota.**
- **Nombre comercial Industria: SALCHICHÓN EXTRA IBÉRICO BELLOTA - REVISAN.**
- **Definición: Mezcla de carnes picadas, procedentes todas ellas exclusivamente del cerdo ibérico de bellota, adicionadas de sal y otras especias, condimentos y aditivos autorizados, amasada y embutida en tripa natural (cular), que ha sufrido un proceso de maduración-dsecación, que le asegura una buena estabilidad, así como un olor y sabor característicos.**
- **Tiempo de curación aproximado: 90 días.**
- **Ingredientes: Carne y grasa de cerdo ibérico de bellota, sal, jarabe de glucosa, dextrina, dextrosa, especias, estabilizantes (E-450, E-451), antioxidante (E-316), conservadores (E-250, E-252) y colorante (E-120). SIN GLUTEN, SIN SOJA, SIN LACTOSA. Tripa natural de cerdo.**

### CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO Y CONSUMO

- **Conservación: Mantener en lugar fresco y seco.**
  - **Consumo: Se recomienda sacar el producto de la bolsa unas horas antes de su consumo y mantenerlo a temperatura ambiente. En caso de pérdida del vacío, retirar el envase y volverá a su aspecto natural.**
  - **Vida Útil: La fecha de consumo preferente es de 22 meses desde que finaliza su curación.**
- No contiene organismos modificados genéticamente (OMG). Uso alimentario.  
*El producto es apto para el consumo de todos los grupos de consumidores, incluidos niños y ancianos, excepto para aquellas personas a las que su religión no les permite comer carne de cerdo.*

### CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

#### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- **Color: Rosado, veteadado.**
- **Aspecto externo: Típico, con restos de moho, consistente, alargado, tripa bien adherida en toda la superficie.**
- **Aspecto al corte: Consistente, veteadado, ligado.**
- **Textura: Compacta y homogénea.**
- **Olor: Típico, agradable, a embutido curado.**

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (Criterios de Seguridad Alimentaria):

- **Salmonella (ufc /g): ausencia.**
- **Listeria (ufc /g): <100.**

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

- **Actividad de agua (a<sub>w</sub>): ≤ 0,92**
- **Grasa: ≤ 65 g/100 g s.s.s.**
- **Hidratos de Carbono: ≤ 5 g glucosa/100 g s.s.s.**
- **Proteína total: ≥ 22 g/100 g s.s.s.**
- **Relación colágeno/proteína: ≤ 25%**
- **Proteínas añadidas: ≤ 1 g/100 g**
- **Nitrato sódico / potásico: < 150 ppm al final de la curación.**
- **Nitrito sódico / potásico: < 150 ppm al final de la curación.**

#### VALORES NUTRICIONALES POR 100g DE PRODUCTO:

Valor energético (KJ/Kcal): **2280 / 552.**

Grasas (g): **50,64.**

De las cuales:

- Ácidos grasos saturados (g): **18,8.**

Hidratos de carbono (g): **1,10.**

De los cuales:

- Azúcares (g): **1,10.**

Proteínas (g): **23,12.**

Sal (g): **2,60.**

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Rev. 2 Página 3 de 3
	<b>SALCHICHÓN EXTRA IBÉRICO BELLOTA</b>	

**LEGISLACIÓN:**

- (1) R.D.: 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.
- (2) R.D.: 142/2002, de 1 de febrero, por la que se aprueba la Lista Positiva de Aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización. (BOE Nº 7, 22 de marzo de 1997), y posteriores modificaciones.
- (3) R. D. 1334/1999, de 31 de Julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, y posteriores modificaciones.
- (4) Reglamento (CE) Nº 2073/2005 de la Comisión de 15 de Noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios; y posteriores modificaciones.

**ETIQUETADO Y PRESENTACIÓN**

- **Etiquetado<sup>1</sup>:** Según lo establecido en la legislación vigente.
- **Presentación:** Entero o en mitades, envasado al vacío. En cajas (varias presentaciones comerciales, consultar).
- **Dimensiones:**  
*Largo Aprox.: 60 cm.*  
*Calibre Aprox.: 62 a 67 mm.*

**TRANSPORTE**

El transporte se realiza en vehículos isoterms, previamente inspeccionadas sus condiciones óptimas de limpieza.

**ANEXO <sup>(1)</sup>**

