



**FICHA TÉCNICA**  
Casa Riera Ordeix, S.A.

REV. 11  
Fecha: 05/06/2023

**Salchichón Trufado**

**DATOS DE LA EMPRESA**

**NOMBRE :** CASA RIERA ORDEIX, S.A.  
**DIRECCIÓN :** PLAÇA DELS MÀRTIRS,14  
08500 VIC  
**TELÉFONO:** 938893034  
**FAX:** 938893159  
**e-mail:** [info@casarieraordeix.com](mailto:info@casarieraordeix.com)  
**Pàg Web:** [www.casarieraordeix.com](http://www.casarieraordeix.com)

**PRODUCTO**

**Producto:** LLONGANISSA TRUFADA  
**Marcas:** LLONGANISSA TRUFADA " CASA RIERA ORDEIX"  
**Nº RGSEAA** 10.01917/B

**LISTADO DE INGREDIENTES**

**Ingredientes:** Jamón, paleta, panceta y tocino, sal, trufa (tuber melanosporum), pimienta y nitrato potásico (E-252).  
Embutido con tripa natural de cerdo.

**FORMATOS PIEZA ENTERA**

SALCHICHÓN EXTRA CULAR "MINI" de entre 300g y 400 g en cajas de 5 y 10 KG.  
Las cajas de 5 Kg contienen de 13 a 15 piezas minis y las cajas de 10 Kg de 27 a 30 piezas.

SALCHICHÓN EXTRA CULAR , piezas de entre 1 Kg a 1,300 Kg en cajas de 5 y 10 KG.  
Las cajas de 5 Kg contienen de 4 a 5 piezas y las cajas de 10 Kg de 7 a 9 piezas.

Envueltas en papel de uso alimentario pieza por pieza.

**TIPOLOGIA DE ENVASES**

Envuelto en papel  
Cordel  
Envasado al vacío

**FORMATO LONCHEADO**

Sobres de 80 gr envasados en formato Skin, con bobinas de polietilometalizado ( parte inferior) y plástico (parte superior), las dos aptas para uso alimentario

## TRATAMIENTOS

El Salchichón Trufado es un producto crudo-curado, y que se elabora siguiendo el método tradicional de secado en los secaderos naturales. Éste consiste en: una primera fase de presecado en los secaderos artificiales con humedad y temperatura controladas. Dicha etapa nos asegura un correcto inicio de fermentación. Seguidamente se pasan a los secaderos naturales donde se irán curando lentamente durante un largo periodo de tiempo.

Pre-secado:

HUMEDAD	TEMPERATURA
75-85%	12-15°C

Secado natural:

Dependiendo de las temperatura ambiental

## CONSERVACION Y VIDA UTIL

Para obtener una óptima conservación del Salchichón Trufado se recomienda que se mantenga en lugar fresco y seco, no requiere temperatura regulada. El consumo preferente del Salchichón Trufado para garantizar las condiciones organolépticas y de textura óptimas es de 6 meses.

## SISTEMA PARA IDENTIFICAR EL PRODUCTO

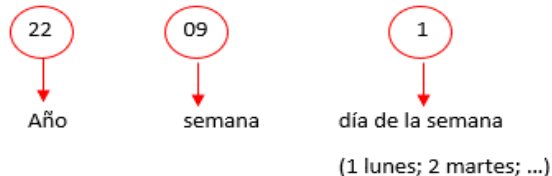
**Lote fabricación:**

partida-iniciales producto-aammdd de la pastada. Ejemplo 02LLT230110:



**Lote expedición:**

aassd. Ejemplo 22091:



## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

*E. coli*  
*\*Salmonella*  
*\*Listeria monocytogenes*

### Valores

ausencia en 1 g  
ausencia en 25g  
ausencia en 25g

\*Según Reglamento 2073/2005

## VALORES NUTRICIONALES (por 100g de producto curado)

	Valores medios
VALOR ENERGÉTICO	1583 Kj/100g 380 Kcal/100g
GRASAS	27 g
de las cuales saturadas	11 g
HIDRATOS DE CARBONO	2,2 g
de los cuales azúcares	2,2 g
PROTEINAS	32 g
SAL	4,3 g

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS**

PARÁMETROS SEGÚN REAL DECRETO 474/2014	LÍMITES	UNIDADES
GRASA	≤57	g/100g s.s.s
HIDRATOS CARBONO	≤9	g glucosa /100g s.s.s
PROTEÍNAS	≥30	g/100g s.s.s
RELACIÓN COLÁGENO / PROTEÍNAS	≤16	%
PROTEÍNAS AÑADIDAS	≤1	g/100g
PARÁMETROS	REFERENCIA	-
ACTIVIDAD DE AGUA	<0,92	-

**CONTAMINANTES SEGUN RD 2023/915**

CRITERIOS SOBRE CONTAMINANTES QUÍMICOS	
Plomo	0,15 mg/kg
Cadmio	0,050mg/kg
Dioxinas y PCB	Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS) =1,0 pg/g grasa
	Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas (EQT PCDD/F-PCB-OMS) = 1,25 pg/g grasa
	Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 (CIEM – 6) = 40ng/g grasa

**DESTINACION**

El producto está destinado para toda la población en general y se distribuye por medio de pequeños comercios (minoristas) hasta en grandes superficies (mayoristas). Incluso población con intolerancia al gluten y lactosa. Producto con alto contenido en sal. Producto de origen animal porcino.

**USO ESPERADO PARA EL CONSUMIDOR**

El producto no recibe ningún tratamiento al respecto una vez sale de la fábrica, se recomienda sacar la piel por razones de gustos. Se considera un producto listo para el consumo.

**INFORMACION DE ALERGENOS**

**CASA RIERA ORDEIX, certifica que el Legítimo Salchichón de Vic no contiene ningún alérgeno de la lista según el anexo II del Reglamento 1169/2011 de información al consumidor.**

ALÉRGENOS	COMO INGREDIENTE EN EL PRODUCTO			POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA		Observaciones
	SI	NO	Nombre ingrediente	PRESENCIA EN INSTALACIONES		
				SI	NO	
GLUTEN		X			X	
CRUSTÁCEOS		X			X	
HUEVO		X			X	
PECADO		X			X	
CACAUETES		X			X	
SOJA		X			X	
LECHE		X			X	
FRUTOS DE CÁSCARA		X			X	
APIO		X			X	
MOSTAZA		X			X	
SÉSAMO		X			X	
SULFITOS		X			X	
ALTRAMUCES		X			X	
MOLUSCOS		X			X	

**CERTIFICACIONES**

No dispone de certificaciones

**LEGISLACION DE REFERENCIA**

Producto: Real Decreto 474/2014 norma de calidad de derivados cárnicos

Aditivos: Reglamento 1333/2008 sobre aditivos

Microbiología: Reglamento 2073/2005 sobre criterios microbiológicos

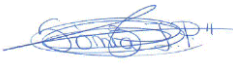

Higiene animal: Reglamento 853/2004 sobre higiene de los productos de origen animal

Higiene general: Reglamento 852/2004 sobre higiene de los productos alimenticios

Etiquetado: Reglamento 1169/2011 sobre información a facilitar al consumidor

Contaminantes: Reglamento 2023/915 sobre contaminantes en alimentos

Envases y plásticos: Reglamento 10/2011 sobre materiales plásticos / Reglamento 1935/2004 sobre materiales en contacto con alimentos.

Elaborado Por: Depto. Técnico	Aprovado por:
	
Sònia de la Iglesia	Gerent: Joaquim Comella