



FICHA TÉCNICA
Casa Riera Ordeix, S.A.

REV. 12
Fecha: 19/10/2023

Salchichón

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
Pàg Web: www.casarieraordeix.com

PRODUCTO

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

LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: Carne de cerdo, tocino, sal, pimienta y nitrato potásico (E-252).
Embutido con tripa natural de cerdo.

FORMATOS PIEZA ENTERA

SALCHICHÓN SEMI CULAR, piezas de 0,4 kg, piezas de 0,5 kg y piezas de 0,7 kg

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 polietilmetalizado (parte inferior) y plástico (parte superior),
las dos aptas para uso alimentario

TRATAMIENTOS

El Salchichón 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 iran curando lentamente durant un largo periodo de tiempo.
Pre-secado: 12-14°C - 65-85%HR

Secado natural:
Dependiendo de las temperatura ambiental

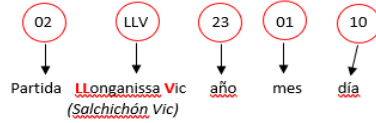
CONSERVACION Y VIDA UTIL

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

SISTEMA PARA IDENTIFICAR EL PRODUCTO

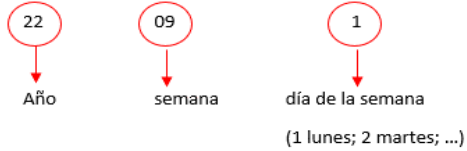
Lote fabricación:

partida-iniciales producto-aammdd de la pastada. Ejemplo 02LLV230110:



Lote expedición:

aassd. Ejemplo 22091:



CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

	Valores
<i>E. coli</i>	ausencia en 1 g
* <i>Salmonella</i>	ausencia en 25g
* <i>Listeria monocytogenes</i>	≤100 UFC/g

*Según Reglamento 2073/2005

VALORES NUTRICIONALES (por 100g de producto curado)

	Valores medios
VALOR ENERGÉTICO	1521 Kj/100g 365 Kcal/100g
GRASAS	25 g
de las cuales saturadas	9,3 g
HIDRATOS DE CARBONO	2,4 g
de los cuales azúcares	1,9 g
PROTEÍNAS	34 g
SAL	4,8 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.

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

CASA RIERA ORDEIX, certifica que el Legítimo Salchichón 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	
PESCADO		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	

LEGISLACION DE REFERENCIA

Producto: Real Decreto 474/2014 norma de calidad de derivados cárnicos y modificaciones posteriores.
Aditivos: Reglamento 1333/2008 sobre aditivos y modificaciones posteriores.
Microbiología: Reglamento 2073/2005 sobre criterios microbiológicos y modificaciones posteriores.
Higiene animal: Reglamento 853/2004 sobre higiene de los productos de origen animal y modificaciones posteriores.
Higiene general: Reglamento 852/2004 sobre higiene de los productos alimenticios y modificaciones posteriores.
Etiquetado: Reglamento 1169/2011 sobre información a facilitar al consumidor y modificaciones posteriores.
Contaminantes y residuos: Reglamento 2023/915 sobre contaminantes en alimentos; Reglamento 396/2005 y modificaciones posteriores.
Envases y plásticos: Reglamento 10/2011 sobre materiales plásticos / Reglamento 1935/2004 sobre materiales en contacto con alimentos y modificaciones posteriores.

Elaborado Por:
Dpto. Calidad



Sónia de la Iglesia

Aprovado por:



Gerent: Joaquim Comella