



DESCRIPCIÓN: Derivado cárnico curado-madurado (RD 474/2014)

FORMATO Y PRESENTACIÓN: Embutido en tripa natural comestible y film plástico

TRATAMIENTOS TECNOLÓGICOS: Producto sometido a desecación

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN: Conservar en lugar fresco y seco

CONSUMO PREFERENTE: Antes de 3 meses

DESTINATARIOS: Producto destinado a toda la población en general. Contiene alérgenos, sal e ingredientes de origen animal.

USO ESPERADO: Producto listo para consumir

EMBALAJE: En cajas de 3, 4, 5, 6 i 10 kg

PESO NETO: Producto sometido a desecación y susceptible a pérdidas de peso.

Ingredientes: magro y paleta de cerdo, sal, azúcar, dextrina, dextrosa, antioxidantes: (ascorbato sódico y citrato sódico), especias, colorante: E-120, **LACTOSA**, pimienta negra, conservadores: (nitrito potásico y nitrito sódico), potenciador de sabor: glutamato de monosodio, edulcorante: sorbitol. Tripa natural comestible. Con edulcorantes.

DESCRIPCIÓN DE PROCESO: recepción, almacenado, pesado, picado de carne, mezcla de materias primas, reposo, embutido, ligado y colgado, secado, encajado, etiquetado, almacenado final, expedición, transporte y venta.

ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS: SI = CONTIENE / NO = NO CONTIENE / TR = PUEDE CONTENER TRAZAS DE

Cereales que contienen gluten y/o derivados	NO	Sésamo y/o derivados de sésamo	NO
Crustáceos y/o derivados de crustáceos	NO	Apio y/o derivados de apio	NO
Huevos y/o derivados de huevos	NO	Mostaza y/o derivados de mostaza	NO
Pescado y/o derivados de pescado	NO	Frutos de cáscara y/o derivados de frutos de cáscara	NO
Cacahuets y/o derivados de cacahuets	NO	Anhídrido sulfuroso y derivados de sulfitos	NO
Soja y/o derivados de soja	NO	Altramuces y/o productos derivados de altramuces	NO
Leche y/o derivados de leche (lactosa)	SI	Moluscos y/o derivados de moluscos	NO

OGM's (ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE): Este producto no ha sido elaborado a partir de ingredientes genéticamente modificados en base a la información que facilitan nuestros proveedores. Legislación de referencia: *Reglamento 1830/2003 sobre trazabilidad y etiquetado de OGM's* y *Reglamento 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente* (y sus modificaciones)

RADIACIONES IONIZANTES: Ausencia

PAÍS ORIGEN: España

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Color interno	Rojo con partes blancas procedentes de la grasa
Consistencia	Firme y densa
Forma	Cilíndrica y recta
Aspecto externo	Color blanquecino debido al moho en superficie
Olor	Suave a carne curada
Sabor	Suave en boca

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS (RD 474/2014):

Grasa (g/100 g s.s.s)	≤ 57
Hidratos de carbono: (g glucosa/100 g s.s.s)	≤ 9
Proteína total (g/100 g s.s.s)	≥ 30
Relación colágeno/proteína (Porcentaje)	≤ 16
Proteínas añadidas (g/100g)	≤ 1
AW (actividad de agua Rgmo 2073/2005)	<0.92

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS:

Nitritos (Rgmo 1333/2008)	≤ 150 mg/kg
Nitratos (Rgmo 1333/2008)	≤ 150 mg/kg

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Criterios	Límites
Enterobacterias	1x10 ⁴ UFC
<i>Escherichia coli</i>	1x10 ² UFC
Estafilococcus coagulasa positivos	1x10 ² UFC
Clostridium sulfito-reductores	1x10 ² UFC
Salmonella*	Ausencia en 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i> *	Ausencia en 25 g

VALORES NUTRICIONALES

Valor energético (kJ/kcal)	1495/358
Grasas (g)	22,6
De las cuales saturadas (g)	8,2
Hidratos de carbono (g)	2,2
De los cuales azúcares (g)	2,2
Proteínas (g)	36,6
Sal (g)	4,7

*Según Reglamento 2073/2005

INFORMACIÓN ETIQUETADO: denominación de producto – ingredientes y alérgenos – lote- consumo preferente – razón social – dirección empresa – conservación – marca oval – código de barras – punto verde

LEGISLACIÓN 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 1881/2006 sobre contaminantes en alimentos

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

Revisado y aprobado por:



Fecna: 03/01/2022