



IBÉRICOS JAMOGAR, S.L.

Ficha nº: 62

**FICHA TÉCNICA:
CHORIZO IBÉRICO BELLOTA EXTRA**

Fecha revisión: Septiembre 2021

Edición nº : 0 Revisión nº : 00

DENOMINACIÓN PRODUCTO:	<i>CHORIZO IBÉRICO BELLOTA EXTRA</i>	
DESCRIPCIÓN:	Embutido elaborado con carnes y grasa de cerdo, con un grado de picado grueso o fino, sometidos a un proceso de salazón. Se le añade pimentón como ingrediente caracterizante, aunque se le puede añadir otras especias, condimentos, aditivos e ingredientes. Son amasados y embutidos, en tripa cular y sometidos a un proceso de curado-maduración, lo que les proporciona un aroma y sabor típicos.	
TRATAMIENTOS APLICADOS:	Picado, adición de ingredientes, amasado, asentamiento refrigerado, embutición, secado, maduración y fraccionado.	
INGREDIENTES:	Carne y grasa de cerdo de bellota ibérico, sal, ajo, orégano, pimentón, dextrina, azúcar y conservador (E-250).	
	CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	PARÁMETROS FÍSICO- QUÍMICOS
▪ ORGANOLÉPTICAS	<ul style="list-style-type: none"> - Color: Sonrosado a rojo, sin coloraciones anormales, ofrece un aspecto marmóreo por la grasa infiltrada. - Textura: Homogénea y compacta. - Olor: Característico de producto curado. - Sabor: Intenso, característico de producto curado. 	<ul style="list-style-type: none"> - Grasa: ≤ 65% g/100g (sss) - Hidratos de carbono: ≤ 5%g glucosa/100g(sss) - Proteína total: ≥22 g/100g (sss) - Colágeno/proteína: ≤ 25% - Proteínas añadidas: ≤1 g/100g
▪ FÍSICO-QUÍMICAS	<ul style="list-style-type: none"> - pH comprendido entre 5,5 y 6,8. - Actividad de agua <0,9. 	LÍMITES ADITIVOS AÑADIDOS Cantidad residual máxima NITRITOS (E-250): 150 ppm
▪ MICROBIOLÓGICAS	<ul style="list-style-type: none"> - Salmonella spp.: Ausencia/25g - L. monocytogenes: Ausencia*/25g <p>(*) Se permite 100 ufc/gl, si cumple con las características intrínsecas: pH ≤ 4,4, ó Actividad de agua (A_w) ≤ 0,92 ó pH ≤ 5.0 con una A_w ≤ 0,94</p>	
▪ VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100GR DE PRODUCTO:	Valor energético: 2019Kj/ 488kcal	<ul style="list-style-type: none"> - Grasas: 42,7g - De las cuales saturadas: 14,3g - Hidratos de carbono: 1g - De los cuales azúcares: 1g - Proteínas: 24,8g - Sal: 3,7g
PRESENTACIÓN	Media Pieza	LEGISLACIÓN
MÉTODO ENVASADO Y/O EMBALADO	Envasado al vacío y embalado en cajas de cartón de 12 uds (50x23x25). Ambos de uso alimentario.	<ul style="list-style-type: none"> - Real Decreto 474/2014, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos. - Reglamento 1129/2011 de la Comisión, por el que se modifica el anexo II de Reglamento 1333/2008 para establecer una lista de aditivos alimentarios. - Real Decreto 1169/2011, información alimentaria suministrada al consumidor. - Real Decreto 890/2011, Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, que modifica R.D. 1334/1999. - <i>alimentos y productos alimenticios.</i> - Reglamento 1441/2007, de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos. - Reglamento 853/2004, por el que se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Conservar y almacenar en lugar fresco y seco. Se aconseja conservar bajo refrigeración	
CONSUMO PREFERENTE	365 días desde la fecha de envasado	
DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	En vehículos de temperatura regulada (según ITC/2590/2010, que modifica el RD237/2000 por el que se establecen las especificaciones técnicas para el transporte terrestre de productos alimenticios a Tª regulada.	
USO ESPERADO	Consumo directo.	
INSTRUCCIONES DE USO	No requiere tratamiento previo a su consumo. Se aconseja abrir el envase a vacío horas antes de su consumo.	
ETIQUETADO	Según legislación vigente (R.D. 890/2011).	
CÓDIGO DE BARRAS	8437001315079	
DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS	NO CONTIENE ninguno de los catorce ALÉRGENOS de obligada declaración según R.D. 1169/2011	