

**IBÉRICOS JAMOGAR, S.L.**

Ficha nº: 68

**FICHA TÉCNICA:  
CHORIZO IBÉRICO EXTRA**

Fecha revisión: Octubre 2022

Edición nº : 0 Revisión nº : 00

<b>DENOMINACIÓN PRODUCTO:</b>	<i>CHORIZO IBÉRICO EXTRA</i>	
<b>DESCRIPCIÓN:</b>	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.	
<b>TRATAMIENTOS APLICADOS:</b>	Picado, adición de ingredientes, amasado, asentamiento refrigerado, embutición, secado, maduración y fraccionado.	
<b>INGREDIENTES:</b>	Carne y grasa de cerdo ibérico, sal, ajo, orégano, pimentón, dextrina, azúcar, conservador (E-250) y envoltura natural.	
<b>CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO</b>		<b>PARÁMETROS FÍSICO- QUÍMICOS</b>
▪ ORGANOLÉPTICAS	<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Color:</b> Sonrosado a rojo, sin coloraciones anormales, ofrece un aspecto marmóreo por la grasa infiltrada.</li><li>- <b>Textura:</b> Homogénea y compacta.</li><li>- <b>Olor:</b> Característico de producto curado.</li><li>- <b>Sabor:</b> Intenso, característico de producto curado.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Grasa:</b> <math>\leq 65\%</math> g/100g (sss)</li><li>- <b>Hidratos de carbono:</b> <math>\leq 5\%</math>g glucosa/100g(sss)</li><li>- <b>Proteína total:</b> <math>\geq 22</math> g/100g (sss)</li><li>- <b>Colágeno/proteína:</b> <math>\leq 25\%</math></li><li>- <b>Proteínas añadidas:</b> <math>\leq 1</math> g/100g</li></ul>
▪ FÍSICO-QUÍMICAS	<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>pH</b> comprendido entre 5,5 y 6,8.</li><li>- <b>Actividad de agua</b> <math>&lt;0,9</math>.</li></ul>	<b>LÍMITES ADITIVOS AÑADIDOS</b> Cantidad residual máxima NITRITOS (E-250): <b>150 ppm</b>
▪ MICROBIOLÓGICAS	<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Salmonella spp.:</b> Ausencia/25g</li><li>- <b>L. monocytogenes:</b> Ausencia*/25g</li></ul> (* Se permite 100 ufc/gl, si cumple con las características intrínsecas: $\text{pH} \leq 4,4$ , ó Actividad de agua ( $A_w$ ) $\leq 0,92$ ó $\text{pH} \leq 5.0$ con una $A_w \leq 0,94$ )	
▪ VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100GR DE PRODUCTO:	<b>Valor energético:</b> 2019Kj/ 488kcal	<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Grasas:</b> 42,7g</li><li>- De las cuales saturadas: 14,3g</li><li>- <b>Hidratos de carbono:</b> 1g</li><li>- De los cuales azúcares: 1g</li><li>- <b>Proteínas:</b> 24,8g</li><li>- <b>Sal:</b> 3,7g</li></ul>
<b>PRESENTACIÓN</b>	Media Pieza	<b>LEGISLACIÓN</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Real Decreto 474/2014</b>, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.</li><li>- <b>Reglamento 1129/2011 de la Comisión</b>, por el que se modifica el anexo II de Reglamento 1333/2008 para establecer una lista de aditivos alimentarios.</li><li>- <b>Real Decreto 1169/2011</b>, información alimentaria suministrada al consumidor.</li><li>- <b>Real Decreto 890/2011</b>, Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, que modifica R.D. 1334/1999.</li><li>- <b>alimentos y productos alimenticios.</b></li><li>- <b>Reglamento 1441/2007</b>, de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos.</li><li>- <b>Reglamento 853/2004</b>, por el que se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.</li></ul>
<b>MÉTODO ENVASADO Y/O EMBALADO</b>	Envasado al vacío y embalado en cajas de cartón de 12 uds (50x23x25). Ambos de uso alimentario.	
<b>CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO</b>	Conservar y almacenar en lugar fresco y seco. Se aconseja conservar bajo refrigeración	
<b>CONSUMO PREFERENTE</b>	365 días desde la fecha de envasado	
<b>DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	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.	
<b>USO ESPERADO</b>	Consumo directo.	
<b>INSTRUCCIONES DE USO</b>	No requiere tratamiento previo a su consumo. Se aconseja abrir el envase a vacío horas antes de su consumo.	
<b>ETIQUETADO</b>	Según legislación vigente (R.D. 1334/1999, Norma general de etiquetado).	
<b>CÓDIGO DE BARRAS</b>	<b>8437001315086</b>	
<b>DECLARACIÓN DE ALÉRGICOS</b>	<b>NO CONTIENE</b> ninguno de los catorce <b>ALÉRGICOS</b> de obligada declaración según R.D. 1169/2011	