

**IBÉRICOS JAMOGAR, S.L.**

Ficha nº: 68

**FICHA TÉCNICA:
CHORIZO IBÉRICO EXTRA**

Fecha revisión: Octubre 2022

Edición nº : 0 Revisión nº : 00

| | | |
|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DENOMINACIÓN PRODUCTO: | <i>CHORIZO IBÉRICO 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 ibérico, sal, ajo, orégano, pimentón, dextrina, azúcar, conservador (E-250) y envoltura natural. | |
| 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: $\leq 65\%$ g/100g (sss)- Hidratos de carbono: $\leq 5\%$g glucosa/100g(sss)- Proteína total: ≥ 22 g/100g (sss)- Colágeno/proteína: $\leq 25\%$- 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 (* 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: | 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 <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. |
| MÉTODO ENVASADO Y/O EMBALADO | Envasado al vacío y embalado en cajas de cartón de 12 uds (50x23x25). Ambos de uso alimentario. | |
| 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. 1334/1999, Norma general de etiquetado). | |
| CÓDIGO DE BARRAS | 8437001315086 | |
| DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS | NO CONTIENE ninguno de los catorce ALÉRGENOS de obligada declaración según R.D. 1169/2011 | |