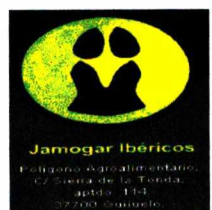


1184
4231



IBÉRICOS JAMOGAR S.L.

Válido desde
Abril 2017

Ed.: 1

FICHA TÉCNICA: **Vela Chorizo Ibérico Extra 500 g**

10. 014530/SA

NOMBRE DEL PRODUCTO:	<i>Vela Chorizo Ibérico Extra</i>
DESCRIPCIÓN:	Mezcla de carnes picadas o troceadas de cerdo, adicionada de sal, pimentón y otras especias, condimentos y aditivos autorizados, amasada y embutida en tripa artificial, en su caso, que ha sufrido un proceso de maduración-deseccación, con o sin ahumado, que se caracteriza por su coloración roja y por su olor y sabor característico.
INGREDIENTES:	Carne de cerdo ibérico, sal, pimentón, dextrina, dextrosa, proteína cárnica de cerdo, emulgentes (E-450i, E-450iii, E-451i, E-452i, E-452ii), azúcar, antioxidantes, (E-301, E-325, E-331iii), conservadores (E-250, E-252), aroma natural, ajo y especias (orégano, pimienta molida y nuez moscada).
TRATAMIENTOS APLICADOS:	Adición de ingredientes y amasado, asentamiento en refrigeración, embuchado, secado y maduración.

CARACTERÍSTICAS:	<ul style="list-style-type: none"> - Color: Rojo anaranjado, veteadado. - Olor: Típico, agradable, a embutido curado. - Aspecto externo: Típico, con restos de moho, consistente, alargado, tripa bien adherida en toda la superficie - Textura: Compacta y homogénea. 								
Organolépticas:									
Físico-Químicas:	<ul style="list-style-type: none"> - pH comprendido entre los valores 5.5 y 6.8. - Actividad de agua (aw) <0,92. - Parámetros de calidad <ul style="list-style-type: none"> • Nitratos (E-252) <150 ppm (Cantidad máxima añadida). • Nitritos (E-250) <150 ppm (Cantidad máxima añadida). - Información Nutricional Valor energético: 488 Kcal/100g (2.019KJ/100g) - Grasa: 42,7 g - Grasas saturadas: 14,3 g - Hidratos de carbono: 1,0 g - Azúcares: 1,0 g - Proteína: 24,8 g - Sal: 3,7 g 								
Microbiológicas:	<table border="0"> <tr> <td>MICROORGANISMOS</td> <td>LÍMITES DE ACEPTACIÓN</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>5 x 10³ u.f.c./g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella</td> <td>Ausencia/25g</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes*</td> <td>Ausencia/25g</td> </tr> </table> <p>* Se permite un crecimiento de 100 ufc/g, si se puede demostrar las siguientes características intrínsecas: pH ≤ 4,4, ó Actividad de agua (A_w) ≤ 0,92 ó pH ≤ 5.0 con una A_w ≤ 0,94.</p>		MICROORGANISMOS	LÍMITES DE ACEPTACIÓN	Escherichia coli	5 x 10 ³ u.f.c./g	Salmonella	Ausencia/25g	Listeria monocytogenes*
MICROORGANISMOS	LÍMITES DE ACEPTACIÓN								
Escherichia coli	5 x 10 ³ u.f.c./g								
Salmonella	Ausencia/25g								
Listeria monocytogenes*	Ausencia/25g								

PRESENTACIÓN:	Piezas de 500 g envasadas al vacío en bolsa de plástico con anagrama.
MÉTODO DE ENVASADO Y/O EMBALADO:	<ul style="list-style-type: none"> - Envasado: al vacío - Embalado: En cajas de cartón (500x200x160). Nº piezas/paquete: 20. Tipo paletizado:800x1200. Unidades/palet: 420.
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO:	Conservar a temperaturas de refrigeración.
VIDA ÚTIL:	365 días.

LEGISLACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> - Reglamento 853/2004, por el que se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. - Real Decreto 474/2014, norma de calidad de derivados cárnicos - Reglamento 1441/2007, sobre los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. - Reglamento 1334/1999, el general Norma de etiquetado. - Reglamento 1169/2011, la información alimentaria facilitada al consumidor.

DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE:	Transporte en óptimas condiciones de higiene y temperatura.
INSTRUCCIONES DE USO:	Se recomienda esperar unas horas para acondicionar y evitar un posible enmascaramiento, por efecto del envasado, de las características organolépticas del producto. Retirar la envoltura antes de consumir. Envoltorio no comestible.

ETIQUETADO
Denominación de venta, ingredientes, cantidad neta, fecha de caducidad, condiciones de conservación, modo de empleo, identificación de la empresa, información nutricional.

GRUPO CONSUMIDORES:	El producto es apto para el consumo de todos los grupos de consumidores incluidos niños y ancianos. SIN LACTOSA.
----------------------------	--