



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
CHORIZO DE BELLOTA IBÉRICO EXTRA
EN FORMA DE VELA

REVISIÓN: 8
FECHA: FEBRERO
2021

DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO	CHORIZO DE BELLOTA IBÉRICO EXTRA EN FORMA DE VELA	
CATEGORÍA	IBÉRICO EXTRA	
DEFINICIÓN	EMBUTIDO ELABORADO CON CARNE Y GRASA DE CERDO IBÉRICO, CON UN GRADO DE PICADO GRUESO O FINO, SOMETIDO A UN PROCESO DE SALAZÓN. SE LE AÑADE PIMENTÓN COMO INGREDIENTE CARACTERIZANTE, AUNQUE SE LE PUEDE AÑADIR OTRAS ESPECIAS, CONDIMENTOS, INGREDIENTES Y ADITIVOS. AMASADO Y EMBUTIDO, EN TRIPA NATURAL O ENVOLTURA ARTIFICIAL, Y SOMETIDO A UN PROCESO DE CURADO – MADURADO, ACOMPAÑADO O NO DE FERMENTACIÓN, Y OPCIONALMENTE AHUMADO, LO QUE LE PROPORCIONA UN AROMA Y SABOR TÍPICOS.	
Nº RGSEAA	10.07459/SA	
ENVASADO POR	JAMONES Y EMBUTIDOS ANTONIO MARTÍN MARTÍN E HIJOS, S.L. CARRETERA DE LEDRADA S/N 37.776 LA NAVA DE BÉJAR (SALAMANCA) TELF: 923591175	
CODIFICACIÓN DEL LOTE	NUMERACIÓN CORRELATIVA.	
CONSUMO PREFERENTE	18 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE FABRICACIÓN	
INGREDIENTES	CARNE Y GRASA DE CERDO IBÉRICO DE BELLOTA, SAL COMÚN, PIMENTÓN, AJO, ORÉGANO, PROTEÍNA DE LECHE , PROTEÍNA DE SOJA , LACTOSA , DEXTRINA, AZÚCAR, EMULGENTES (E-450i, E-450ii), ANTIOXIDANTE (E-300).	
TRIPA / ENVOLTURA	FIBRAN	
FORMATO DE PRESENTACIÓN	EMBUTIDO EN FORMA DE VELA	
FORMATO DE VENTA	PIEZA ENTERA ENVASADA AL VACÍO MEDIA PIEZA ENVASADA AL VACÍO	
EMBALAJE	CAJA DE CARTÓN	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	COLOR, OLORES Y SABOR CARACTERÍSTICOS. TEXTURA TÍPICA.	
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	EN CONDICIONES DE REFRIGERACIÓN ENTRE 0-5°C.	
USO ESPERADO: DESTINO FINAL DEL PRODUCTO	A TODA LA POBLACIÓN. INFORMACIÓN SOBRE SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS: CONTIENE DERIVADO DE LECHE (PROTEÍNA DE LECHE, LACTOSA) Y DERIVADO DE SOJA (PROTEÍNA DE SOJA). SIN GLUTEN	
INSTRUCCIONES DE USO	LISTO PARA EL CONSUMO	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
PARÁMETROS Y UNIDADES		LÍMITE ADMISIBLE
<i>Listeria monocytogenes (u.f.c./g.)</i>		n=5, c=0, (fábrica: aus/ 25g; durante su vida útil: m=100 ufc/g, M=100 ufc/g)
CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICAS		
PARÁMETROS		CATEGORÍA COMERCIAL: IBÉRICO EXTRA
Grasa (g/100 g s.s.s.)		≤ 65
Hidratos de carbono (g glucosa/100 g s.s.s.)		≤ 5
Proteína total (g/100 g s.s.s.)		≥ 22
Relación colágeno/proteína (Porcentaje)		≤ 25
Proteínas añadidas (g/100 g)		≤ 1



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
CHORIZO DE BELLOTA IBÉRICO EXTRA
EN FORMA DE VELA

REVISIÓN: 8
FECHA: FEBRERO
2021

ADITIVOS

E-450i+E-450ii Dosis máxima: 5000 mg/kg

INFORMACIÓN NUTRICIONAL **Valores medios por 100 g**

Valor energético	1777,51 Kj/ 428,32 Kcal
Grasas	34,28 g
De las cuales saturadas	14,02 g
Hidratos de carbono	1,74 g
De los cuales azúcares	0,39 g
Proteínas	28,21 g
Sal	2,52 g

ETIQUETA

LEGISLACIÓN:

Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por la que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.

Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico

Reglamento (UE) No 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) no 1924/2006 y (CE) no 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) no 608/2004 de la Comisión

Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios

Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.

Reglamento (CE) nº 2074/ 2005, de la comisión por, de 5 de noviembre de 2005 por el que se establecen medidas de aplicación para determinados productos con arreglo a lo dispuesto en en Reglamento nº 853/ 2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y para la organización de controles oficiales con arreglo a lo dispuesto en los Reglamentos (CE) nº 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y (CE) nº882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, se introducen excepciones a lo dispuesto en el Reglamento (CE)852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y se modifican los Reglamentos (CE) mº 853/2004 y (CE) nº 854/2004 (Diario Oficial de la Unión Europea L 338, de 22 de diciembre).

Reglamento (CE) nº 2073/ 2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Reglamento (CE) 852/ 2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Reglamento (CE) 853/ 2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

Reglamentos (CE) 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados a consumo humano.

R.D. 1334/ 1999, de 31 de Julio, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los productos Alimenticios. (BOE nº 202, de 24/08/99). Modificado por R.D. 238/ 2000 (BOE de 25/12/91).

R.D. 1808/1991, menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio.