

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO****SALCHICHÓN CASERO**REV: 6  
FECHA: OCT 15

<b>DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO</b>	SALCHICHÓN CASERO	
<b>CATEGORÍA</b>	--	
<b>DEFINICIÓN</b>	EMBUTIDO ELABORADO CON CARNES DE CERDO IBÉRICO, CON UN GRADO DE PICADO, GRUESO O FINO, SOMETIDOS A UN PROCESO DE SALAZÓN. SE LE AÑADEN ESPECIAS COMO INGREDIENTE CARACTERIZANTE. AMASADO Y EMBUTIDO EN TRIPAS NATURALES Y SOMETIDO A UN PROCESO DE CURADO-MADURADO, ACOMPAÑADO O NO DE FERMENTACIÓN, LO QUE LES PROPORCIONA UN AROMA Y SABOR TÍPICOS.	
<b>Nº RGSEAA</b>	10.07459/SA	
<b>ENVASADO POR</b>	JAMONES Y EMBUTIDOS ANTONIO MARTÍN MARTÍN E HIJOS, S.L. CARRETERA DE LEDRADA S/N 37.776 LA NAVA DE BÉJAR (SALAMANCA) TELF: 923591175	
<b>CODIFICACIÓN DEL LOTE</b>	NUMERACIÓN CORRELATIVA.	
<b>CONSUMO PREFERENTE</b>	14 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE FABRICACIÓN	
<b>INGREDIENTES</b>	CARNE Y GRASA DE CERDO IBÉRICO, SAL COMÚN, AZÚCARES (LACTOSA, DEXTROSA, AZÚCAR), ESPECIAS, DEXTRINA, EMULGENTE (E-450i, E-451i), ANTIOXIDANTE (E-316), CONSERVADOR (E-252), COLORANTE (E-120).	
<b>TRIPA / ENVOLTURA</b>	NATURAL DE TERNERA	
<b>FORMATO DE PRESENTACIÓN</b>	EMBUTIDO	
<b>FORMATO DE VENTA</b>	PIEZA ENTERA ENVASADA AL VACÍO	
<b>EMBALAJE</b>	CAJA DE CARTÓN	
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICOS. TEXTURA TÍPICA.	
<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	EN CONDICIONES DE REFRIGERACIÓN ENTRE 0-5°C.	
<b>USO ESPERADO: DESTINO FINAL DEL PRODUCTO</b>	A TODA LA POBLACIÓN. INFORMACIÓN SOBRE SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS: CONTIENE DERIVADO DE LECHE (LACTOSA) SIN GLUTEN	
<b>INSTRUCCIONES DE USO</b>	LISTO PARA EL CONSUMO	
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>		
<b>PARÁMETROS Y UNIDADES</b>		<b>LÍMITE ADMISIBLE</b>
<i>Listeria monocytogenes</i> (u.f.c./g.)		n=5, c=0, durante su vida útil: m=100 ufc/g, M=100 ufc/g
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICAS</b>		
<b>PARÁMETROS</b>		<b>CATEGORÍA COMERCIAL: --</b>
Grasa (g/100 g s.s.s.)		≤ 70
Hidratos de carbono (g glucosa/100 g s.s.s.)		≤ 10
Proteína total (g/100 g s.s.s.)		≥ 22
Relación colágeno/proteína (Porcentaje)		≤ 30
Proteínas añadidas (g/100 g)		≤ 3
Humedad máxima admitida (g/100 g)		55,0
<b>ADITIVOS</b>		
E-252		Cantidad máxima residual: 250 ppm
E-120		Dosis máxima: 100 ppm



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO  
SALCHICHÓN CASERO

REV: 6  
FECHA: OCT 15

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.