



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

REVISIÓN: 8
FECHA: FEBRERO
2021

DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO	SALCHICHÓN 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 PIMIENTA COMO INGREDIENTE CARACTERIZANTE, AUNQUE SE LE PUEDE AÑADIR OTRAS ESPECIAS, CONDIMENTOS, INGREDIENTES Y ADITIVOS. AMASADO Y EMBUTIDO, EN TRIPA NATURAL O ENVOLTURA ARTIFICIAL, Y SOMETIDOS 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	14 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE FABRICACIÓN	
INGREDIENTES	CARNE Y GRASA DE CERDO IBÉRICO DE BELLOTA, SAL COMÚN, AZÚCARES (LACTOSA, DEXTROSA, AZÚCAR), ESPECIAS, DEXTRINA, EMULGENTE (E-450i, E-451i), ANTIOXIDANTE (E-316), CONSERVADOR (E-252), COLORANTE (E-120).	
TRIPA / ENVOLTURA	FIBRAN	
FORMATO DE PRESENTACIÓN	EMBUTIDO EN FORMA DE VELA	
FORMATO DE VENTA	PIEZA ENTERA ENVASADA AL VACÍO	
EMBALAJE	CAJA DE CARTÓN	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	COLOR, OLOR 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 (LACTOSA). 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
SALCHICHÓN DE BELLOTA IBÉRICO EXTRA
EN FORMA DE VELA

REVISIÓN: 8
FECHA: FEBRERO
2021

ADITIVOS

E-450i+E-451i	Dosis máxima: 5000 mg/kg
E-316	Dosis máxima: 500 mg/kg
E-252	Cantidad máxima residual: 250 mg/kg
E-120	Dosis máxima: 100 mg/kg

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Valores medios por 100 g
Valor energético	1994,15 Kj/ 481,35 Kcal
Grasas	41,27 g
De las cuales saturadas	17,56 g
Hidratos de carbono	1,80 g
De los cuales azúcares	0,19 g
Proteínas	25,68 g
Sal	2,14 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.