



DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Cód. int. producto refrigerado	0282
Descripción	Embutido curado, elaborado con una mezcla de carne picada de cerdo, tocino o grasa de cerdo ibérico, adicionada de sal, especias y aditivos, amasada y embutida en tripa natural, que han sufrido un proceso de maduración-deseccación, que le asegura una buena estabilidad, así como un olor y sabor característicos.
Ingredientes	Carne y grasa de cerdo ibérico, proteína de cerdo, sal, ajo, especias, dextrina, dextrosa, emulgentes (E-450i y E-450iii), potenciador del sabor (E-621), antioxidantes (E-301), colorante (E-120) y conservantes (E-250, E-252)
Tripa	Embutido en tripa natural.
Características organolépticas	Color: Rojo-anaranjado y blanco veteado. Sabor: Embutido de sabor delicado. Olor: Agradable y característico de embutido curado. Textura: Homogénea, compacto. Aspecto: Con restos de moho, consistente. Tripa adherida en toda su longitud. Al corte: Consistente, veteado, ligado, característico.

PRESENTACIÓN

Pieza entera, a granel o envasado	1 kg. (aprox.)
Encajado	Envasado al vacío
Unidades de venta	Kg.
Etiqueta producto	Nombre del producto, fecha de envasado, lote, fecha de caducidad, características de conservación, peso neto, registro sanitario e identificador del producto. Etiquetado según Reglamento (UE) N° 1169/2011
Otras presentaciones	Según especificaciones del cliente.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO

Conservación en refrigerado	Conservar entre 0 y 7 °C.
Transporte	Identificados con la etiqueta original, y en vehículos específicamente utilizados para productos alimenticios. No es preciso vehículos de temperatura regulada para su transporte.☒
Período de conservación	18 meses una vez finalizado el período de curación óptimo.
Consumo	Dejar orear 5 minutos antes de su consumo. Retirar envoltura antes de consumir.
Tratamientos aplicados	Recepción magro picado, aditivación, mezclado, maceración, embutido, etiquetado, secado (natural/artificial), envasado en su caso.



Sin gluten



Sin lactosa



IBÉRICOS DE BELLOTA DEHESA LAS CUMBRES S.L. - CIF: B-21555321 - Nº RGSA: 40.057436/B - Telf.: 93 630 19 20

Empresa: C/ Colon, 20. 21380 CUMBRES MAYORES (HUELVA) - Almacén: C/ Murcia, 5. 08830 SANT BOI DE LLOBREGAT (BARCELONA)

CONTROLES DEL PROCESO

Límites microbiológicos según legislación vigente

Reglamento (CE) 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios.

Reglamento (CE) 1441/2007 de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento 2073/2005.

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Producto libre de alérgenos

VALOR NUTRICIONAL Y CALÓRICO

Kilocalorías / kilojulios	444 kcal. / 100 gr.; 1.833 kj. / 100 gr.
Grasas (gr)	37,4 gr. / 100 gr.
de las cuales saturadas (gr)	14,9 gr. / 100 gr.
Proteína (gr)	26,4 gr. / 100 gr.
Hidratos de carbono (gr)	<1,0 gr. / 100 gr.
de los cuales azúcares (gr)	<0,5 gr. / 100 gr.
Sal (gr)	1,36 gr. / 100 gr.

LEGISLACIÓN APLICABLE

Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Reglamento (CE) Nº 1441/2007 de la Comisión, de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) Nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Reglamento (UE) Nº 1129/2011 de la Comisión, de 11 de noviembre de 2011, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión.

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.



Sin gluten



Sin lactosa

