



# FICHA TECNICA SALCHICHÓN EXTRA BELLOTA IBÉRICO

Elaborado por:

**TRASANAM**  
CALIDAD E HIGIENE EN INDUSTRIA ALIMENTARIA  
C/ Galileo, 18 B) • 37004 SALAMANCA • Telef. 923 123 263 • www.trasanam.com

## DATOS GENERALES DE LA EMPRESA FABRICANTE

<b>Razón social</b>	AMADOR MARTÍN E HIJA, S.L.		
<b>Dirección social</b>	C/ Miguel de Unamuno, Nº 68-70, bajo 37778 Campillo de Salvatierra (Salamanca)		
<b>Teléfono:</b>	923 580 158	<b>Email:</b>	info@ibericosamh.es
<b>Registro sanitario:</b>	10.05459/SA		
<b>Sistemas de autocontrol higiénico sanitario:</b>	Autocontrol basado en la metodología A.P.P.C.C.		

## DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

<b>MARCA:</b>	Elaborado por Amador Martin e hija
<b>TIPO DE PRODUCTO:</b>	Producto cárnico curado, elaborado con mezcla de carnes picadas, procedentes todas ellas exclusivamente del cerdo ibérico (50%) de bellota, adicionadas de sal y otras especias naturales, condimentos y aditivos autorizados, amasada y embutida en tripa natural (cular), que ha sufrido un proceso de maduración-desección, que le asegura una buena estabilidad, así como un olor y sabor característicos.

## INGREDIENTES

Carne de cerdo ibérico, sal, **LECHE** en polvo, azúcares, dextrina, emulgentes (E450 a,c), dextrosa, **LACTOSA**, antioxidantes (E-301, E-325, E331), vino blanco (**SULFITOS**), conservador (E-252), potenciadores del sabor (E-627, E-631), especias naturales.

### ALÉRGENOS:



GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEOS
						SI
MOLUSCOS	FRUTOS SECOS	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS	ALTRAMUZ	APIO
				SI		

No hay presentes en el producto Organismos Modificados Genéticamente (O.M.G.)

## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

<b>ORGANOLÉPTICAS:</b>	<b>Color:</b>	grisáceo, vetado.					
	<b>Olor:</b>	Típico, agradable, a embutido curado.					
	<b>Textura:</b>	Compacta y homogénea					
<b>FISICO-QUIMICAS:</b>	<b>PARÁMETROS</b>		<b>VALOR</b>				
	Actividad de agua		< 0,92				
	Nitritos (E250)		< 150 PPM				
	Nitratos (E252)		< 150 PPM				
	Relación colágeno proteína		2,78				
Proteína añadida		<1 g/100g					
<b>MICROBIOLÓGICAS</b>	<b>PARÁMETROS</b>		<b>LÍMITES</b>				
	Listeria monocitógenes		100 u.f.c./g				
	Escherichia Coli		5 x 10 <sup>3</sup> u.f.c./g				
	Salmonella		Ausencia/10g				
<b>VALOR NUTRICIONAL:</b>	<b>Valor Energético</b>	<b>Grasas</b>	<b>Grasas Saturadas</b>	<b>Hidratos de Carbono</b>	<b>Azúcares</b>	<b>Proteínas</b>	<b>Sal</b>
	479 Kcal. 1984 kJ	40,8 g.	14,3 g.	2,2 g.	2,2 g.	25,7 g.	2 g.

## TRATAMIENTO APLICADO AL PRODUCTO

Fecha: Marzo de 2020  
Revisión: 01  
Código de producto: 013  
Página: 1/2

Fecha de la última revisión:  
Marzo de 2020



# FICHA TECNICA SALCHICHÓN EXTRA BELLOTA IBÉRICO

Elaborado por:

**TRASANAM**  
CALIDAD E HIGIENE EN INDUSTRIA ALIMENTARIA  
C/ Galileo, 18 B) • 37004 SALAMANCA • Teléf. 923 123 263 • www.trasanam.com

Picado, amasado, embutido y una posterior curación.

## DESCRIPCIÓN DE ENVASE Y EMBALAJE

El producto se vende entero, en mitades o loncheado envasado a vacío.

## INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR

Mantener en lugar fresco y seco.

Para el producto envasado a vacío: se aconseja sacar del plástico unas horas antes de su consumo y mantener a temperatura ambiente.

## MÉTODOS DE CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL

ALMACENAMIENTO: Se mantiene en secadero natural a temperatura ambiente.

VIDA ÚTIL: 1 año a partir del final de la curación.

## INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR

ETIQUETADO: El etiquetado de los envases y la rotulación de los embalajes cumple la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados, aprobado por Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, así como el Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011.

ETIQUETA:

## LEGISLACIÓN APLICABLE

- **REGLAMENTO (CE) Nº1441/2007 DE LA COMISIÓN de 5 de diciembre de 2007** que modifica Reglamento (CE) nº2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

NOTA 1: En el REGLAMENTO (CE) nº1441/2007 de la comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) nº2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (L 322/12; DOCE; 7.12.2007) se exponen varias categorías para clasificar a los alimentos con respecto a la investigación de Listeria. **REGLAMENTO (UE) Nº 1129/2011 DE LA COMISIÓN del 11 de noviembre de 2011** por el que se modifica el Reglamento (CE) nº (1333/2008) del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la unión.

- **REAL DECRETO 1334/99 de 31 de julio**, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios.

- **REGLAMENTO 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011** sobre información alimentaria facilitada al consumidor.

- **REAL DECRETO 126/2015, de 27 de febrero**, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.

Fecha: Marzo de 2020  
Revisión: 01  
Código de producto: 013  
Página: 2/2

Fecha de la última revisión:  
Marzo de 2020