



FICHA TECNICA LONGANIZA IBÉRICA EXTRA BELLOTA

Elaborado por:

TRASANAM
CALIDAD E HIGIENE EN INDUSTRIA ALIMENTARIA
C/ Galileo, 18 B) • 37004 SALAMANCA • Telef. 983 123 263 • www.trasanam.com

DATOS GENERALES DE LA EMPRESA FABRICANTE

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

DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

MARCA:	Elaborado por Amador Martín e hija
TIPO DE PRODUCTO:	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, grasa, sal, pimentón, proteína **LÁCTICA**, azúcares, caseinato, dextrina, emulgentes (E-450 a,c), antioxidante y sinérgico (E-301, E-325, E-331), conservador (E-252).

ALÉRGENOS:



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

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

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

ORGANOLÉPTICAS:	Color:	Rojo anaranjado, veteados.					
	Olor:	Típico, agradable, a embutido curado.					
	Textura:	Compacta y homogénea					
FISICO-QUÍMICAS:	PARÁMETROS		VALOR				
	Actividad de agua		< 0,92				
	Nitritos (E250)		< 150 PPM				
	Nitratos (E252)		< 150 PPM				
	Relación colágeno proteína		2,78				
Proteína añadida		<1 g/100g					
MICROBIOLÓGICAS	PARÁMETROS		LÍMITES				
	Listeria monocitógenas		100 u.f.c./g				
	Escherichia Coli		5 x 10 ³ u.f.c./g				
	Salmonella		Ausencia/10g				
VALOR NUTRICIONAL:	Valor Energético	Grasas	Grasas Saturadas	Hidratos de Carbono	Azúcares	Proteínas	Sal
	459 Kcal. 1092 kJ	39 g.	12,8 g.	1,1 g.	1,1 g.	25,9 g.	4,6 g.

TRATAMIENTO APLICADO AL PRODUCTO

Picado, amasado, embutido y una posterior curación.

Fecha: Marzo de 2020
Revisión: 01
Código de producto: 012
Página: 1/2

Fecha de la última revisión:
Marzo de 2020



FICHA TECNICA LONGANIZA IBÉRICA EXTRA BELLOTA

Elaborado por:

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

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: 012
Página: 2/2

Fecha de la última revisión:
Marzo de 2020