



FICHA TECNICA

BOLA EMBUCHADA

BELLOTA IBÉRICA

Elaborado por:

TRASANAM
CALIDAD E HIGIENE EN INDUSTRIA ALIMENTARIA
C/ Galileo, 18 B • 37004 SALAMANCA • Teléf. 923 123 263 • 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 a partir de carne de cerdo, adicionadas de sal y otras especias naturales, condimentos y aditivos autorizados, y embutido, que ha sufrido un proceso de maduración-dsecación, que le asegura una buena estabilidad, así como un olor y sabor característicos.

INGREDIENTES

Presas de cerdo ibérico, sal, proteína cárnica, azúcar, antioxidante (E-301), conservador (E-250, E-252), fosfatos (E-450i, E-451i) isoascorbato sódico (E-316), pimentón y especias naturales.

ALÉRGENOS:



GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEOS
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, veteado.					
	Olor:	Típico, agradable, a embutido curado.					
	Textura:	Compacta y homogénea					
FISICO-QUIMICAS:	PARÁMETROS			VALOR			
	Actividad de agua			< 0,92			
	Nitritos (E250)			< 150 PPM			
	Nitratos (E252)			< 150 PPM			
MICROBIOLÓGICAS	PARÁMETROS			LÍMITES			
	Listeria monocytógenes			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
	318 Kcal. 1326 kJ	22,1g.	7,4 g.	<0,10 g.	<0,10 g.	29,9 g.	2,8 g.

TRATAMIENTO APLICADO AL PRODUCTO

Adobado, embutido y una posterior curación.

DESCRIPCIÓN DE ENVASE Y EMBALAJE

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

Fecha: Marzo de 2020
Revisión: 01
Código de producto: 014
Página: 1/2

Fecha de la última revisión:
Marzo de 2020



FICHA TECNICA BOLA EMBUCHADA BELLOTA IBÉRICA

Elaborado por:

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

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: 014
Página: 2/2

Fecha de la última revisión:

Marzo de 2020