

	FICHA TÉCNICA	Ref.: ET-0008 Rev.: 04 Fecha: JULIO de 2025
	SALCHICHÓN EXTRA DE BELLOTA IBERICO	Hoja 1 de 3

IDENTIFICACION DE LA EMPRESA FABRICANTE		S. COOP. CHACINERA LA ALBERCANA C/ LAS ERAS, 6 37624 LA ALBERCA (SALAMANCA) TELEFONO (923) 415 185 REGISTRO SANITARIO: 10.01389/SA						
DENOMINACION		SALCHICHÓN EXTRA DE BELLOTA IBERICO						
DESCRIPCION		Producto cárnico curado procedente de carnes de raza ibérica de bellota al 50%, 75% y 100% de pureza. Elaborado con mezcla de carnes picadas, 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-dsecación, que le asegura una buena estabilidad, así como un olor y sabor característicos.						
CATEGORÍA COMERCIAL		Salchichón.						
INGREDIENTES		Carne y grasa de cerdo ibérico, sal, almidón, especias, dextrosa, antioxidante (E-331) y conservadores (E-250 y E-252).						
CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	ORGANOLEPTICAS	- Color: Rosáceo marmóreo, veteado. - Olor: Típico, agradable, a embutido curado. - Aspecto externo: Típico, con restos de moho, consistente, alargado, tripa bien adherida en toda la superficie. - Aspecto al corte: Consistente, veteado, ligado. - Textura: Compacta y homogénea.						
	FISICO-QUIMICAS (%)	Humedad	Proteína	Proteína Añadida	Grasas	Hidratos de carbono	Hidroxipolina	Colágeno /proteína
		17.4	38.26	<1	59.32	1.13	011	2.28
	MICROBIOLÓGICAS	PARÁMETROS		LÍMITES		MÉTODOS		
		Escherichia coli		< 5x10³u.f.c./g		AGAR TBX		
		Salmonella spp.		Ausencia/25g		IRIS SALMONELLA		
		Listeria monocytogenes (1)		100 u.f.c./g		COMPASS LISTERIA		
		(1) Reglamento 2073/2005 modificado por el Reglamento 1441/2007, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, no permite crecimiento de L. monocytogenes cuando el producto este en fábrica mientras que se permite un crecimiento inferior a 100 ufc/g durante la comercialización del producto hasta el final de su vida útil (final fecha de caducidad) y siempre que se cumpla alguna de las citadas premisas, por lo que el producto en cuestión tiene que tener: 1. Un pH inferior o igual 4,4 ó 2. Una actividad de agua inferior o igual a 0,92 ó 3. Simultáneamente, un pH inferior o igual a 5,0 y la actividad de agua inferior o igual a 0,94.						
	VALORES NUTRICIONALES (porción 100g)	Valor Energético	Grasas	Grasas Saturadas	Hidratos de Carbono	Azúcares	Proteínas	Sal
		460 Kcal 1.980 KJ	40 g	13 g	0.93 g	0.90 g	31.6 g	2.6 g

	FICHA TÉCNICA	Ref.: ET-0008 Rev.: 04 Fecha: JULIO de 2025
	SALCHICHÓN EXTRA DE BELLOTA IBERICO	Hoja 2 de 3

CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO Y CONSUMO	- Conservación: Mantener en lugar fresco y seco. - Consumo: No requiere tratamiento previo a su consumo. Mantener a temperatura ambiente unas horas antes de su consumo. - Vida útil: Consumir preferentemente antes de 18 meses a partir de la elaboración (lote). - Alérgenos: • Cereales que contengan gluten y productos derivados NO • Crustáceos y productos a base de crustáceos NO • Huevos y productos a base de huevo NO • Pescado y productos a base de pescado NO • Cacahuets y productos a base de cacahuets NO • Soja y productos a base de soja NO • Leche y sus derivados (incluida lactosa) NO • Frutos de cáscara y productos derivados NO • Apio y productos derivados NO • Mostaza y productos derivados NO • Granos de sésamo y productos a base de granaos de sésamo NO • Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/litro expresado como CO2 NO  El producto es apto para el consumo de todos los grupos de consumidores, incluidos niños y ancianos.
ETIQUETADO, PRESENTACIÓN Y CONTROL LOGÍSTICO	- Etiquetado: Etiquetas que cumplen con el Real Decreto 1334/1999, Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios. - Presentación: • Entero: piezas de 900 g - 1500 g

	FICHA TÉCNICA	Ref.: ET-0008 Rev.: 04 Fecha: JULIO de 2025
	SALCHICHÓN EXTRA DE BELLOTA IBERICO	Hoja 3 de 3

LEGISLACIÓN	- 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.
ETIQUETA DE VENTA	