

# FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

Código	FT 37
Revisión	.04
Fecha	feb-21

<b>Denominación del producto:</b>		<b>SALCHICHÓN IBÉRICO / VELA / LONG ANIZA/ M ORCÓN</b>					
<b>Descripción</b>		Mezcla de carne y grasa de cerdo, picada o troceada, sometida a un proceso de salazón. Se le añade como ingrediente caracterizante la "pimienta". Se le adiciona, además, sal, otras especias, condimentos, ingredientes y aditivos. Después, se realiza el amasado y embutido en tripas naturales o envolturas artificiales. Por último, es sometido a un proceso de curado/maduración que, le asegura una buena estabilidad, lo que le proporciona un aroma y sabor característicos.					
<b>Ingredientes</b>		Carne y grasa de cerdo ibérico, sal, ajo, pimienta, dextrina, dextrosa, azúcar, proteína de carne (cerdo), emulgentes (E-450i, E-450iii, E-451i, E-452i, E-452ii), antioxidantes, (E-331iii, E-301), especias, conservadores (E-252, E-250), potenciadores del sabor (E-627, E-631), colorantes (E-120)					
* Los ingredientes susceptibles de causar alergias o intolerancias según el anexo II del R (UE) nº 1169/2011- aparecen subrayadas y en negrita.		Embutido según formatos en tripa natural (cular de cerdo) o en tripa o envoltura artificial.*( Ver cuadro)					
<b>Tratamientos aplicados</b>		Picado, salazón/adobado, amasado, embutido, curado/maduración, envasado o a vacío (opcional)					
<b>Presentación comercial (En función del tipo y diámetro de</b>		Formato		Vida útil **	Tripa	Identificación	Etiquetado
Salchichón	Cular	Pieza	Envasado a vacío	12 meses *	Natural	N.A.	N.A.
			Sin envasar	***	Natural	N.A.	N.A.
Salchichón	Vela	Pieza	Envasado a vacío	12 meses *	Colágeno	N.A.	N.A.
			Sin envasar	***	Colágeno	N.A.	N.A.
Salchichón	Longaniza	Pieza	Envasado a vacío	12 meses *	Colágeno	N.A.	N.A.
			Sin envasar	***	Colágeno	N.A.	N.A.
Salchichón	Morcón	Pieza	Envasado al vacío	12 meses *	Fibra Vegetal	N.A.	N.A.
			Sin envasar	***	Fibra Vegetal	N.A.	N.A.
* A partir del día de envasado. ** Fecha de consumo preferente, *** Expedido sin finalizar el proceso de curación, a establecer por el cliente							
<b>Envasado y empaquetado</b>		Envasado	Envasado a vacío a petición del cliente- bolsa neutra y transparente				
		Empaquetado	Expedido a granel con o sin envasar (box de cartón, box de plástico o perchas)				
<b>Identificación y etiquetado</b>		Identificación	No lleva identificación individual				
		Etiquetado	Se comercializa a granel sin etiquetar				
<b>Condiciones de conservación y transporte</b>		Conservación	Productos sin envasar: Conservar en lugar fresco, seco y alejado de olores				
			Productos envasados a vacío: Conservar en refrigeración y alejado de olores				
			Una vez abierto se recomienda "Conservar en lugar fresco, seco y alejado de olores"				
		Transporte	Productos sin envasar: No precisa transporte a Tª regulada				
Productos envasados a vacío: Condiciones de refrigeración o isoterma en distancias cortas							
<b>Condiciones de utilización</b>		Puede ser consumido directamente o precisa cocinado ni manipulación.					
		Productos envasados, se recomienda abrir el envase 1 hora antes de su consumo.					
		Retirar la tripa antes del consumo. Se recomienda consumir a temperatura ambiente. Precaución con cuerdas y grapas					
<b>Consumidores previstos</b>		Una vez abierto "Conservar en lugar fresco, seco" o en refrigeración, según gusto y alejado de olores					
		Población en general, excepto los consumidores alérgicos o intolerantes a cualquiera de los ingredientes (Ver apartado "Ingredientes").					
<b>Destino (Cliente)</b>		Otras almacenistas e industrias de alimentación (industrias cárnicas) propietarias del producto					
<b>Uso accidental</b>		No se han descrito usos no intencionados del producto. Precaución con las cuerdas y grapas de atado					
<b>Características físico-químicas</b>		aw	≤ 0,92				
		pH	5,5-6				
<b>Alérgenos</b>		<b>SIN ALÉRGICOS, SIN GLUTEN Y SIN LACTOSA</b>					
<b>Valores nutricionales *</b>		VALOR ENERGÉTICO			1757 Kj / 422Kcal		
		PROTEÍNAS			25,8 g		
		HIDRATOS DE CARBONO			2 g		
		AZÚCARES			0,9 g		
		GRASAS			34,7 g		
		AC. GRASOS SATURADOS TOTALES			12,3 g		
		SAL			2,65g		
* Datos orientativos- Valores bibliográficos base de datos www.bedca.net. **Valores medios por 100 g de producto							
<b>Legislación aplicable</b>		Higiene	Reglamento (CE) nº 852/2004 y Reglamento (CE) nº 178/2002 y modificaciones				
		Aditivos	Reglamento (CE) nº 1333/2008 y sus modificaciones				
		Microbiología y contaminantes				Rgto (CE) 2073/2005 y Rgto (CE) 1881/2006 y sus modificaciones	
		Otros	R.D. 474/2014 y R.D. 04/2014				
		Etiquetado	Reglamento (CE) nº 1169/2011 y sus modificaciones				
<b>Documentación</b>		Albarán de expedición (Donde se indica fecha, destino, lote, cantidad expedida)					