

AGRICULTURAS DIVERSAS SLU	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	ET-PT-37
	SALCHICHÓN CULAR/VELÓN IBÉRICO BELLOTA	Edición: 04 Fecha: 29/03/2021 Página 1 / 2

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	Salchichón cular ibérico de bellota Salchichón velón ibérico de bellota		
MARCA	EXTREM PURO EXTREMADURA		
DESCRIPCIÓN	Mezcla de carnes picadas y troceadas y tocino y/o grasa, procedente de cerdo ibérico, acondicionados de sal, condimentos y aditivos autorizados, amasada y embutida en tripas naturales (cular) o artificiales (velón), que ha sufrido un proceso de maduración-dsecación, que se caracteriza por su olor y sabor característicos		
FORMATOS COMERCIALES	Pieza entera	Trozos	Loncheados
			
	Peso aprox: 1000-1200 gr Presentaciones: ➤ Básico (bolsa de PA-PE)	Peso aprox: Cuartos: 250-400 gr Mitades: 450-550 gr Presentaciones: ➤ Básico (bolsa de PA-PE) ➤ Canister	Peso: 40, 80, 90, 100 y 500 gr Presentaciones: ➤ Básico (sobre de PA-PE) ➤ Pack cartón ventana redonda (sobre de PA-PE + cartón) ➤ Pack VIP (sobre de PA-PE + cartón de celulosa)
MATERIA PRIMA	Cerdos 100%, 75% o 50% raza ibérica alimentados con bellota		
TRATAMIENTO APLICADO	Picado y troceado, amasado, embutido, maduración y desecación. Loncheado		
INGREDIENTES	Magro de cerdo (160g por 100g producto acabado), Sal, Agua, Dextrina, Especies, Azúcar, Proteína cárnica (cerdo), Dextrosa, Vino, Emulgentes: E-450i, E-450iii, E-451i, E-452i, E-452ii; Antioxidantes: E-331iii, E-316; Conservadores: E-252, E-250; Potenciadores del sabor: E-627, E-631; Colorantes: E-120.		
ALÉRGENOS/OGM/IRRADIADOS	No contiene alérgenos ni OGM ni productos irradiados		
VIDA ÚTIL o DURABILIDAD CADUCIDAD SECUNDARIA	<b>Pieza entera y troceado:</b> 18 meses desde la fecha de envasado manteniéndose en las condiciones de almacenamiento indicadas. Una vez abierto el envase consumir en 20 días. <b>Loncheado:</b> 9 meses desde la fecha de envasado manteniéndose en las condiciones de almacenamiento indicadas y una vez abierto el envase consumir en 10 días.		
LOTEADO	Identificación individual de cada pieza (lote fabricación interno con 4 dígitos + fecha de transformación).		
ENVASES/MATERIAL AUXILIAR /ETIQUETAS	Caja de cartón. Bolsa de vacío de poliamida-poliétileno (PA-PE). Etiqueta polipropileno.		
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN	<b>Pieza entera y troceado:</b> Conservar en lugar fresco y seco. Para mejor conservación mantener en refrigeración entre 0 ° C Y 7 ° C. <b>Loncheado:</b> Conservar en lugar fresco y seco. Para mejor conservación mantener en refrigeración entre 0 ° C Y 7 ° C.		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			<b>LÍMITE DE ACEPTACIÓN</b>
	<i>Escherichia Coli</i>		< 100 ufc/gr
	<i>Staphylococcus aureus</i>		< 100 ufc/gr
	<i>Clostridium spp</i>		< 100 ufc/gr
	<i>Salmonella spp</i>		Ausencia en 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>		Ausencia en 25 g	

AGRICULTURAS DIVERSAS SLU	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	ET-PT-37
	SALCHICHÓN CULAR/VELÓN IBÉRICO BELLOTA	Edición: 04 Fecha: 29/03/2021 Página 2 / 2

CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICAS	FÍSICO-QUÍMICO EN PRODUCTO	LÍMITE DE ACEPTACIÓN	RESIDUOS ANALIZADOS	LÍMITE DE ACEPTACIÓN
	pH o aw	4,4 ó 0,92	Dioxinas	1,0 pg/Kg
	Conjunto de pH y aw	5.5 y 0,94	Dioxinas y PCBs	1,25 pg/Kg
	Nitrato	250 mg/Kg		
	Nitrito	100 mg/Kg		
CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES	Valor energético	398kCal/1663kJ		
	Grasas (gr/100gr)	36,7		
	De las cuales saturadas (gr/100gr)	14		
	Hidratos de carbono (gr/100gr)	1,4		
	De los cuales azúcares (gr/100gr)	0,34		
Proteínas (gr/100gr)	15,5			
Sal (gr/100gr)	2,5			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- A la vista: Color característico con ausencia de colores anormales (verde, parduzco)</li> <li>- En nariz: Aroma suave. Sin olores anómalos.</li> <li>- Al tacto: Consistencia firme y compacta.</li> <li>- Al corte: Picado grueso</li> <li>- En boca: Característico a especias suave y a curado. No ácido.</li> </ul>			
INSTRUCCIONES DE USO	USO PREVISTO: Consumo directo sin limitaciones, salvo prescripción médica.			
	USO ESPERADO <b>Pieza entera y troceado:</b> Retirar la envoltura exterior (tripa o envoltura artificial) y consumir directamente. <b>Loncheado:</b> Retirar la bolsa y mantener a temperatura ambiente 30 minutos antes de consumir. No necesita cocinado			
CONSUMIDORES SENSIBLES	No se reconocen. Se recomienda un uso moderado y dieta equilibrada			
LOGÍSTICA	Ver ficha logística			
<b>AGRICULTURAS DIVERSAS SLU C.I.F.: B06435739</b> DOMICILIO FISCAL C/ FRANCISCO DE PEÑARANDA Nº1-1ªH 06900-LLERENA (BADAJOZ)- ESPAÑA DOMICILIO FÁBRICA: CTRA. NACIONAL 521 KM 92.5 10560- HERRERUELA-(CÁCERES)-ESPAÑA Teléfono: 927191034		<b>DEPARTAMENTO DE CALIDAD</b>  INFORMACIÓN CONFIDENCIAL IMPRESA EL DÍA 20/04/2021 A LAS 8:00H		