

ÍNDICE

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.
2. PRESENTACIÓN COMERCIAL.
3. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO FINAL. FORMULACIÓN CUALITATIVA Y CUANTITATIVA.
4. CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS, FÍSICO-QUÍMICAS Y ORGANOLÉPTICAS.
5. ALERGENOS.
6. OGM's
7. VIDA ÚTIL Y CADUCIDAD.
8. INSTRUCCIONES DE USO y USOS PREVISTOS.
9. ETIQUETADO.
10. REFERENCIAS.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

Producto elaborado con carnes de cerdo ibérico que han sido sometidas a una operación de picado, a las que se les han añadido otros productos alimenticios, tales como, condimentos, especias y/o aditivos autorizados, y que han sido sometidas a un proceso de amasado y embutido en tripas naturales, para finalmente aplicar un proceso de secado y maduración.

2. PRESENTACIÓN COMERCIAL.

- Pieza envasada al vacío y en caja de cartón.
- Piezas envasadas al vacío y en palet flejado de 25 cajas.

3. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO FINAL. FORMULACIÓN CUALITATIVA Y CUANTITATIVA.

- Energía: 1867 KJ/100g
- Humedad: 28.6 g/100g
- Proteína bruta: 26.3 g/100g
- Grasa bruta: 37.0 g/100 g
- Cenizas: 5.1 g/100g
- Energía: 450 Kcal/100g
- Hidratos de carbono: 3.0 g/100g
- Ac. Grasos saturados: 14.89 g/100g
- Ac. Grasos trans:
 - i. Ac. Grasos trans-oleicos: 0.10 g /100g
 - ii. Ac. Grasos translinoleico+translinoléico: <0.02 g/100 g
- Azúcares totales: 1.7 g/100 g
- Sal (a partir del sodio): 4.04 g/100 g
- Sodio: 1.62 g/100 g

4. CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS, FÍSICO-QUÍMICAS Y ORGANOLÉPTICAS.

Producto curado con una Aw inferior a 0.92 y con concentraciones de sal y conservadores (E-250 y E-251) que permiten mantener en el producto una óptima calidad microbiológica y adquirir durante su curación las características propias del chorizo ibérico curado:

- Color y aspecto al corte: Rojo intenso con moteado blanco procedente de la grasa infiltrada.
- Sabor y aroma: Sabor delicado con un ligero sabor a pimentón y suave aroma característico de los embutidos curados, con ausencia de olores rancios o anómalos.
- Textura: Consistencia firme y compacta.

5. ALERGENOS:

TIPO DE ALERGENO	INCORPORADOS COMO INGREDIENTE		Forma de presencia alérgeno. Ejs. lecitina, caseína, etc.	Ingrediente/ Coadyuvante/ Soporte	Contaminación Cruzada	
	SI	NO			Presencia en línea producción	Presencia en fábrica
Cereales que contengan gluten: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, Kamut o sus variedades híbridas.		X	NO	NO	NO	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X	NO	NO	NO	NO
Huevos y productos a base de huevos		X	NO	NO	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado		X	NO	NO	NO	NO
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		X	NO	NO	NO	NO
Soja y productos a base de soja		X	NO	NO	NO	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X		Lactosa	SI	NO	NO
Frutos de cáscara y productos derivados: Almendras, avellanas, anacardos, nueces, pacanas, castañas de Paraná, pistachos, nueces macadamia, y nueces de Australia.		X	NO	NO	NO	NO
Apio y productos derivados		X	NO	NO	NO	NO
Mostaza y productos derivados		X	NO	NO	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		X	NO	NO	NO	NO
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores (SO2) a 10 mg/Kg ó 10 mg/litro en el producto final.		X	NO	NO	NO	NO

TIPO DE ALERGENO	INCORPORADOS COMO INGREDIENTE		Forma de presencia alérgeno. Ejs. lecitina, caseína, etc.	Ingrediente/ Coadyuvante/ Soporte	Contaminación Cruzada	
	SI	NO			Presencia en línea producción	Presencia en fábrica
Altramuces y sus derivados		X	NO	NO	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos		X	NO	NO	NO	NO

6. OGM's

OGM's	SI	NO	SI	NO
Cumplimiento de normativa sobre etiquetado de productos OGM's				
Adjuntar posicionamiento o política de OGM's en la empresa	X			

7. VIDA UTIL Y CADUCIDAD.

La vida útil del Chorizo ibérico de Bellota se determina en función de sus características físico-químicas:

- Característica físico-química intrínseca: $A_w < 0.92$
- Característica físico-química extrínseca: envase a vacío

Teniendo en cuenta que el producto presenta valores de A_w inferiores a 0.92, que está envasado al vacío y aplicando la legislación alimentaria, se puede determinar que estas características impiden el crecimiento de patógenos en el producto, garantizándose así la vida útil del producto.

En base a la experiencia en el sector y a la evaluación de la vida útil del producto, Lisardo Castro Martín S.L, aplica al chorizo ibérico de Bellota un consumo preferente de 548 días, desde el momento de su expedición.

8. INSTRUCCIONES DE USO y USOS PREVISTOS.

En el caso de que el producto esté presentado en envase a vacío, se recomienda sacar al producto del envase y mantenerlo a Tª ambiente durante 24 horas en lugar fresco y seco para que recupere sus características organolépticas.

Todos excepto el grupo de consumidores con intolerancia a la lactosa.

9. ETIQUETADO.

CHORIZO
DE BELLOTA IBÉRICO

Ingredientes:

Carne y grasa de cerdo ibérico de bellota, sal, pimentón, ajo, azúcares (**lactosa** y dextrosa) y conservadores (E-250, E-252). Tripa natural de cerdo.

CONSERVAR EN UN SITIO FRESCO Y SECO

Valores nutricionales por 100g :

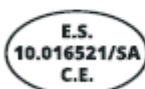
Energía	1867 Kj / 450 Kcal
Grasas	37 g
de las cuales saturadas	14,89 g
Hidratos de carbono	3 g
de los cuales azúcares.....	1,7 g
Proteínas	26,3 g
Sal	4,04 g

Consumir preferentemente

Lote

LISARDO CASTRO MARTÍN S.L.
Pol. Ind. Agro. Sierra de Herreros, Parc. 21-23
37770 Guijuelo (Salamanca) ESPAÑA
Tel. 923 15 81 40
Mail. info@lisardocastro.com

www.lisardocastro.com



10. REFERENCIAS.

- **Real Decreto 1129/2011 de la Comisión del 11 de noviembre de 2011**, por el que se aprueba el anexo II del Reglamento nº 133/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista positiva de aditivos alimentarios de la Unión.
- **Reglamento 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011**, sobre la información alimenticia facilitada al consumidor y por el que se modifican los reglamentos 1924/2006 y 1925/2006.
- **ITC/2590/2010**, de 30 de septiembre de 2010, por que se modifican los anejos y apéndices del Real Decreto 237/2000, de 18 de febrero, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria sobre las condiciones generales de transporte terrestre de alimentos y productos alimentarios a Tª regulada.
- **Real Decreto 1129/2011 de la Comisión del 11 de noviembre de 2011**, por el que se aprueba el anexo II del Reglamento nº 133/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista positiva de aditivos alimentarios de la Unión.
- **Reglamento de uso de la marca de garantía Tierra de sabor (29 de diciembre de 2009)**.
- **Real Decreto 4/2014, de 10 de enero**, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta ibérica y caña de lomo ibéricos elaborados en España.
- **Reglamento (CE) Nº 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007**, que modifica el Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- **Reglamento (CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004**, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- **Reglamento (CE) Nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004**, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- **Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio**, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
- **Real Decreto 474/14 de 13 de junio**, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.