

## **ÍNDICE**

- 1. Descripción del producto**
- 2. Presentación comercial**
- 3. Composición del producto final**
- 4. Características biológicas, físico químicas y organolépticas**
- 5. Alérgenos**
- 6. OGM's**
- 7. Vida útil y caducidad**
- 8. Instrucciones de uso y usos previstos**
- 9. Etiquetado**
- 10. Referencias**

### **1. DESCRIPCION 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. PRESENTACION 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. FORMULACION CUALITATIVA Y CUANTITATIVA.**

- Energía: 1959 KJ/100g
- Humedad: 27.0 g/100g
- Proteína bruta: 25.1 g/100g
- Grasa bruta: 40.4 g/100 g
- Cenizas: 5.3 g/100g
- Energía: 473 Kcal/100g
- Hidratos de carbono: 2.2 g/100g
- Ac. Grasos saturados: 14.79 g/100g
- Ac. Grasos trans:
  - Ac. Grasos trans-oleicos: 0.11 g /100g
  - Ac. Grasos translinoleico+translinolénico: <0.02 g/100 g
- Azúcares totales: 1.1 g/100 g
- Sal (a partir del sodio): 4.09 g/100 g
- Sodio: 1.64 g/100 g

#### 4. CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS Y FÍSICO-QUÍMICAS Y ORGANOLÉPTICAS

Producto curado con una Aw de 0,8 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 salchichón ibérico curado:

- Color y aspecto al corte: Rosado con moteado blanco procedente de la grasa infiltrada.
- Sabor y aroma: Sabor delicado con un ligero sabor a pimienta 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
Cacahuets y productos a base de cacahuets		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 (SO <sub>2</sub> ) a 10 mg/Kg ó 10 mg/litro en el producto final.		X	NO	NO	NO	NO
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 Salchichón 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 Salchichón 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  $T^a$  ambiente durante 24 horas en lugar fresco y seco para que recupere sus características organolépticas.

9. ETIQUETADO.

SALCHICHÓN  
DE BELLOTA IBÉRICO

**Ingredientes:**

Carne y grasa de cerdo ibérico de bellota, sal, azúcares (**lactosa**, dextrosa y azúcar), especias, dextrina, estabilizantes (E-450i y E-451i), antioxidante (E-316), conservadores (E-250 y E-252), colorante (E-120), vino de Jerez (**sultifo**), ajo y tripa de cerdo cular natural.

CONSERVAR EN UN SITIO FRESCO Y SECO

**Valores nutricionales por 100g :**

Energía .....	1959 Kj / 473 Kcal
Grasas .....	40,4 g
de las cuales saturadas .....	14,79 g
Hidratos de carbono .....	2,2 g
de los cuales azúcares .....	1,1 g
Proteínas .....	25,1 g
Sal .....	4,09 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](mailto:info@lisardocastro.com)

[www.lisardocastro.com](http://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 alimentaria 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.