

ÍNDICE

1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO.
2. PRESENTACION COMERCIAL.
3. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO FINAL. FORMULACION CUALITATIVA Y CUANTITATIVA.
4. CARACTERISTICAS BIOLÓGICAS, FÍSICO-QUÍMICAS Y ORGANOLEPTICAS.
5. ALERGENOS.
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: 1799 KJ/100g
- Humedad: 33.2 g/100g
- Proteína bruta: 23.8 g/100g
- Grasa bruta: 37.1 g/100 g
- Cenizas: 4.6 g/100g
- Energía: 434 Kcal/100g
- Hidratos de carbono: 1.3 g/100g
- Ac. Grasos saturados: 15.44 g/100g
- Ac. Grasos trans:
 - i. Ac. Grasos trans-oleicos: 0.11 g /100g
 - ii. Ac. Grasos translinoleico+translinoléico: <0.02 g/100 g
- Azúcares totales:0.9 g/100 g
- Sal (a partir del sodio): 3.49 g/100 g

- Sodio: 1.40 g/100 g

4. CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS, FÍSICO-QUÍMICAS Y ORGANOLÉPTICAS.

Producto curado con una Aw de 0,8 y con concentraciones de sal y conservadores 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
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones	X		Sulfito	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
superiores (SO ₂) a 10 mg/Kg ó 10 mg/litro en el producto final.						
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 Extra 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 Extra 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
IBÉRICO EXTRA

Ingredientes:

Carne y grasa de cerdo ibérico, 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 (sulfuro), ajo y tripa de cerdo cular natural.

CONSERVAR EN UN SITIO FRESCO Y SECO

Valores nutricionales por 100g :

Energía	1799 Kj / 434 Kcal
Grasas	37,1 g
de las cuales saturadas	15,44 g
Hidratos de carbono	1,3 g
de los cuales azúcares.....	0,9 g
Proteínas	23,8 g
Sal.....	3,49 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 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.
- **Real Decreto 1043/1987**, por la que se aprueba la norma de calidad para productos cárnicos embutidos crudo-curados.