

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		IBÉRICOS COVAP RGSEAA 10.04675/CO																													
SALCHICHÓN DE BELLOTA IBÉRICO CULAR ALTA EXPRESIÓN		EMBUTIDO Edición 12-05/24 - Revisión 1-05/24																													
3403124	NACIONAL	MITADES Fecha: 03/05/2024																													
DESCRIPCIÓN		ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS																													
Embutido crudo curado en tripa, elaborado a partir de magro de cerdo ibérico y sometido a procesos de curación y secado de más de 100 días, envasado al vacío.		<table><tr><th>Microorganismo</th><th>Especificación</th><th>Unidad</th><th>Método</th></tr><tr><td><i>Clostridium perfringens</i></td><td>≤ 100</td><td>ufc/g</td><td>Recuento en placa</td></tr><tr><td><i>Escherichia coli</i></td><td>≤ 100</td><td>ufc/g</td><td>Recuento en placa</td></tr><tr><td>Enterobacterias</td><td>≤ 100</td><td>ufc/g</td><td>Recuento en placa</td></tr><tr><td><i>Staphylococcus aureus</i></td><td>≤ 100</td><td>ufc/g</td><td>Recuento en placa</td></tr><tr><td><i>Salmonella</i>*</td><td>Ausencia en 25 g</td><td>ufc/g</td><td>PCR</td></tr><tr><td><i>Listeria</i>*</td><td>≤ 100 en 25 g</td><td>ufc/g</td><td>PCR</td></tr></table> * Límite para USA: Salmonella Ausencia en 325g / Listeria: Ausencia en 25 g		Microorganismo	Especificación	Unidad	Método	<i>Clostridium perfringens</i>	≤ 100	ufc/g	Recuento en placa	<i>Escherichia coli</i>	≤ 100	ufc/g	Recuento en placa	Enterobacterias	≤ 100	ufc/g	Recuento en placa	<i>Staphylococcus aureus</i>	≤ 100	ufc/g	Recuento en placa	<i>Salmonella</i> *	Ausencia en 25 g	ufc/g	PCR	<i>Listeria</i> *	≤ 100 en 25 g	ufc/g	PCR
Microorganismo	Especificación	Unidad	Método																												
<i>Clostridium perfringens</i>	≤ 100	ufc/g	Recuento en placa																												
<i>Escherichia coli</i>	≤ 100	ufc/g	Recuento en placa																												
Enterobacterias	≤ 100	ufc/g	Recuento en placa																												
<i>Staphylococcus aureus</i>	≤ 100	ufc/g	Recuento en placa																												
<i>Salmonella</i> *	Ausencia en 25 g	ufc/g	PCR																												
<i>Listeria</i> *	≤ 100 en 25 g	ufc/g	PCR																												
Apariencia de color rosado característico. Con aroma y olor exquisito a especias con tonos de bellota; de sabor sabroso, salado, succulento, jugoso y firme.																															
ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS																															
Actividad de agua	Límite < 0,910	0,720 a 0,910	FOODScan 2																												
PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO																															
																															
ALÉRGENOS		USO ESPERADO DEL CONSUMIDOR																													
(1) Presencia en el producto: Soja, Leche y derivados. (2) Presencia en la línea de proceso: Soja, leche y derivados. (3) Presencia en la planta: Soja, leche y derivados, sulfitos y dióxido de azufre. Otras Menciones: Libre de OGM. Por su naturaleza está libre de Gluten. Envoladura de tripa natural de cerdo. Puede contener trazas de leche y soja		(1) Consumo directo por parte del consumidor final sin tratamiento previo.																													
ESPECIFICACIONES PRODUCTO / PROCESOS																															
Conservación:	En lugar fresco y seco. Una vez abierto, consumir antes de 30 días.																														
Ingredientes:	Ingredientes: Magro de cerdo ibérico, sal, especias, azúcares (lactosa, sacarosa y dextrosa), emulgentes (E-450i, E-452i, E-451i, E-450ii), proteínas de la leche y de soja, dextrina, antioxidantes (E-301, E-300), conservador (E-250), colorante (E-120). Tripa Natural																														
Fecha de Caducidad:	12 meses																														
Nutricionales (Valor medio por 100 g):	Valor energético: 1765 Kj/426 Kcal. Grasas: 36 g de las cuales Saturadas: 13 g. Hidratos de Carbono: 0,9 g de los cuales Azúcares 0,5 g. Proteínas: 25 g. Sal: 4,2 g.																														
INFORMACIÓN LOGÍSTICA																															
Palet	Europeo madera	Ud. / caja	12																												
Precinto / retractilado	COVAP	Nº Cajas / fila	6																												
Altura máxima con palet (m)		Nº filas	8																												
Peso neto aprox. (kg)		Nº Cajas / palet	48																												
Peso bruto aprox. (kg)		Total Ud. / palet	576																												
Elaborado por		Verificado por		LEGISLACIÓN DE APLICACIÓN																											
Jose Gómez		Purificación Prats		Reglamento (CE) 178/2002. Reglamento (CE) 852/2004. Reglamento (CE) 853/2004. Reglamento (UE) 2017/625. Reglamento (CE) 2073/2005. Reglamento (UE) 1169/2011. Real Decreto 4/2014. Real Decreto 474/2014.																											
				* La empresa cumple con toda la normativa vigente en relación a este producto																											
Técnico de Calidad		Responsable de Calidad																													