

| | | | |
|--|---|-----------------|------------|
|  | CHORIZO DE BELLOTA IBÉRICO HERRADURA | Código | FT-0028 |
| | | Revisión | 1 |
| | | Fecha | 10/03/2022 |

| | | | | | |
|---|---|---|--------------------------------------|----------------------|---|
| MARCA COMERCIAL | JAMÓN Y SALUD | | | | |
| CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO | Derivado cárnico curado-madurado. | | | | |
| DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO | Producto elaborado con la mezcla de carnes picadas de cerdo de bellota ibérico, adicionada de sal marina, pimentón de la Vera, ajo, y aditivos autorizados, cuya característica principal consiste en la calidad y escogido de sus carnes y su embutición en envoltura de colágeno, sufriendo un proceso de maduración-deseccación con el que se consigue un producto final estable a temperatura ambiente que se caracteriza por su olor y sabor propio. | | | | |
| DENOMINACIÓN COMERCIAL | Chorizo de Bellota Ibérico Herradura. | | | | |
| INGREDIENTES | Carne y grasa de cerdo de bellota ibérico, sal, pimentón de la Vera, sal, conservadores (E-250, E-252). | | | | |
| TRATAMIENTOS APLICADOS | El proceso tiene una duración aproximada de 30 días. Las primeras fases de curación se realizan en secaderos con temperatura y humedad controladas y la última fase se realiza en bodegas con ventilación natural que confiere al producto sus características sensoriales únicas. | | | | |
| ALÉRGENOS, OMGs Y RADIACIONES | No Contiene alérgenos No se incorpora ningún OMGs No existe ninguna etapa donde se someta al producto a tratamiento con radiaciones | | | | |
| PRESENTACIÓN COMERCIAL | FORMATO | VIDA ÚTIL* | TRIPA | PESO (APROX.) | ETIQUETADO |
| CHORIZO DE BELLOTA IBÉRICO HERRADURA | -Envasado al vacío (bolsas de plástico PA/PE 120 micras) | 12 meses | Envoltura de colágeno no comestible | 350 g. | Etiqueta indeleble sobre bolsa de vacío (bolsas de plástico PA/PE 120 micras) |
| * A partir de la fecha de envasado. | | | | | |
| VIDA ÚTIL | Producto envasado al vacío: 12 meses Una vez abierto "Conservar en lugar fresco y seco" o en refrigeración 3 meses. | | | | |
| ETIQUETADO | La etiqueta de cada pieza lleva los siguientes datos: denominación del producto, domicilio social de la empresa, ingredientes de mayor a menor cantidad, logotipo de la marca, marca de identificación con número de registro sanitario, fecha de consumo preferente, número de lote, condiciones de conservación e información nutricional. | | | | |
| EMPAQUETADO | Caja de cartón o según logística del cliente. | | | | |
| LOGÍSTICA | Etiquetado y embalado en cajas de cartón. Paletizado según logística cliente | | | | |
| Código EAN | 8436031670028 | | | | |
| ALBARÁN / FACTURA | Albarán de expedición/factura (Donde se indica fecha, destino, lote, cantidad expedida) | | | | |
| CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE | Conservación | En lugar fresco y seco. Una vez abierto "Conservar en lugar fresco y seco" o en refrigeración 3 meses. | | | |
| | Transporte | En vehículos frigoríficos o isoterms en óptimas condiciones de higiene. | | | |
| | Valor energético | Grasas totales | Hidratos de carbono | Proteínas | Sal |
| INFORMACIÓN NUTRICIONAL Por 100gr | 398 Kcal / 1649 Kj | 34,9 g. De las cuales saturadas: 13,2 g | 1,2 g. De los cuales Azúcares <0,20g | 19,9 g. | 2,56 g. |





CHORIZO DE BELLOTA IBÉRICO HERRADURA

Código

FT-0028

Revisión

1

Fecha

10/03/2022

| CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS | PARÁMETRO | LÍMITE DE ACEPTACIÓN |
|--|---|---|
| | <i>Aerobios mesófilos</i> | <100.000 ufc/gr |
| | <i>Enterobacterias</i> | < 10 ufc/gr |
| | <i>Staphylococcus aureus</i> | < 100 ufc/gr |
| | <i>Salmonella spp</i> | Ausencia en 25 g |
| | <i>Listeria monocytogenes</i> | Ausencia en 25 g |
| | <i>Escherichia Coli</i> | < 10 ufc/gr |
| CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS | PARÁMETRO | LÍMITE DE ACEPTACIÓN |
| | <i>Plomo</i> | 0.10 mg/Kg |
| | <i>Cadmio</i> | 0.050 mg/Kg |
| | Dioxinas | 1,0 mg/Kg |
| | Dioxinas y PCBs | 1,25 mg/Kg |
| | Cloratos | 0,05 mg/Kg |
| | Mercurio | 0,01 mg/Kg |
| CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS | Olor: Intenso. Color: rojo brillante, con tonos característicos del aliño. Aspecto: Jugoso, sabroso, con forma redonda. | |
| INSTRUCCIONES DE USO | USO PREVISTO | Consumo directo. No requiere preparación culinaria ni tratamiento térmico. Una vez abierto "Conservar en lugar fresco y seco" o en refrigeración 3 meses. |
| | USO NO PREVISTO | Consumir sin retirar protección plástica. |
| CONSUMIDORES SENSIBLES | No se reconocen. Se recomienda un uso moderado y dieta equilibrada. | |
| DESTINO (CLIENTE) | Consumidor final, industrias de alimentación, industrias cárnicas y distribuidores intermedios. | |