



FICHA TÉCNICA
SALCHICHÓN IBÉRICO BELLOTA
SALCHICHÓN IBÉRICO BELLOTA TRUFADO

ED: 04
02-01-20
Rev02 31-01-26

	Descripción del producto/Características organolépticas Salchichón es el producto elaborado con mezcla de carnes picadas o troceadas de cerdo ibérico de bellota y tocino, adicionada de sal y otros condimentos (especialmente pimienta negra), amasada y embutida en tripa natural, sometido a un proceso de maduración-dsecación, con o sin ahumado, que le asegura una buena estabilidad. El salchichón se caracteriza por su olor y sabor característicos, y forma cilíndrica, ya que se embute en tripa natural cular. Tiene un peso por pieza entre 1,000 y 1,500 kg (peso medio 1,300).		
Ingredientes	Magros y tocino de cerdo ibérico bellota, sal, pimienta, azúcares (dextrosa), conservante (E-250, E-252); trufa natural (salchichón trufado).		
Proceso de elaboración	Selección de carnes y reposo (oreo). Troceado-Picado. Amasado (junto con resto de ingredientes). Ebutido (tripa cular natural de cerdo). Colgado / Secado (secadero temperatura y humedad controladas). Curado / Ahumado (secadero temperatura y humedad ambientes). 4-6 meses. Envasado/Etiquetado/Embalado.		
Envasado	Envase y tipo envasado Al vacío – bolsas de plástico de uso alimentario.	Presentación comercial Piezas enteras al vacío. Medias piezas al vacío.	Embalaje Cajas de cartón de uso alimentario.
	Etiquetado Tipo y colocación Etiqueta adhesiva colocada en el exterior del envase de vacío. Producto sin envasar: etiqueta en la cuerda.	Información de la etiqueta Denominación del producto – Ingredientes. Número de lote. Fecha de consumo preferente (mes/año). Identificación de la empresa y NRS. Consejos de conservación. Información nutricional.	
Condiciones de almacenamiento y transporte	Almacenamiento: conservar en lugar fresco y seco. Transporte: a temperatura ambiente o refrigerado.		
Uso previsto del producto	Retirar el envase de vacío y consumir. El producto no requiere preparación anterior a su consumo, recomendándose que se encuentre a temperatura ambiente para una mejor degustación.		
Duración de vida del producto	24 meses a partir fecha de envasado.		
Información nutricional (valor nutricional en 100 g)	Valor energético.....491 Kcal 2055 KJ Grasas.....41,88 g (de las cuales saturadas: 15,17g) Hidratos de Carbono.....<1 % (de los cuales azúcares: < 1%) Proteínas.....28,07 g Sal.....4,25 g		
Información alérgenos/ Información OGM	Exento de GLUTEN (según Directiva 2009/41/CE). Sin presencia de los alérgenos listados en el Anexo V del Reglamento 1169/2011. Producto no modificado genéticamente, de acuerdo a los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003.		
Criterios microbiológicos	Salmonella.....Ausencia en 25 gr - Listeria Monocitogenes.....<100 uf		