



FICHA TECNICA



CHORIZO CULAR IBÉRICO 100% BELLOTA



FICHA TECNICA



DATOS GENERALES DE LA EMPRESA FABRICANTE

Dirección	JAMONES Y EMBUTIDOS HPM Ctra. De Béjar Km. 1 37730 Ledrada (Salamanca)		
Teléfonos:	923-591300	e-mail:	info@jamonhpm.com
Registro sanitario:	10.01852/SA		

DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

MARCA:	Elaborado por JAMONES Y EMBUTIDOS HPM.
TIPO DE PRODUCTO:	Producto cárnico curado. Elaborado con mezcla de carnes picadas, procedentes todas ellas exclusivamente del cerdo de cebo ibérico, adicionadas de sal y otras especias naturales, condimentos y aditivos autorizados, amasada y embutida en tripa natural (cular), que ha sufrido un proceso de maduración-dsecación, que le asegura una buena estabilidad, así como un olor y sabor característicos.
CATEGORÍA COMERCIAL:	bellota ibérico

INGREDIENTES

INGREDIENTES:	Magro y grasa de cerdo ibérico, sal común, pimentón, especias, dextrina, dextrosa, LECHE EN POLVO, PROTEINA DE LECHE, regulador del ph [E325], antioxidantes: [E301, E3165, E392], conservadores: [E250, E252]. Tripa natural
ALÉRGENOS:	Contiene LACTEOS. Sin gluten

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

ORGANOLÉPTICAS:	Color:	Rosáceo claro y blanco de la grasa.								
	Aspecto externo:	Típico, con restos de moho, consistente, alargado, tripa bien adherida en toda la superficie.								
	Aspecto al corte:	Consistente, veteadado, ligado.								
	Textura:	Compacta y homogénea.								
	Olor y sabor:	Típico, agradable, característico de embutido curado.								
FISICO-QUÍMICAS:	<table><tr><th>HUMEDAD (%)</th><th>Ph</th><th>AW</th></tr><tr><td>≤ 30</td><td>5,9</td><td>0,88</td></tr></table>				HUMEDAD (%)	Ph	AW	≤ 30	5,9	0,88
HUMEDAD (%)	Ph	AW								
≤ 30	5,9	0,88								



FICHA TECNICA



MICROBIOLÓGICAS:							
	PARÁMETROS		LÍMITES		MÉTODOS		
	Escherichia coli		< 5x10 ³ u.f.c./g		ISO 16649-1:2001		
	Salmonella spp.		Ausencia/25g		ISO 6579:2002		
	Listeria		100 u.f.c./g		ISO 11290:1996		
	(1) Reglamento 2073/2005 modificado por el Reglamento 1441/2007, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, no permite crecimiento de L. monocytogenes cuando el producto este en fábrica mientras que se permite un crecimiento inferior a 100 ufc/g durante la comercialización del producto hasta el final de su vida útil (final fecha de caducidad) y siempre que se cumpla alguna de las citadas premisas, por lo que el producto en cuestión tiene que tener: 1. Un pH inferior o igual 4,4 ó 2. Una actividad de agua inferior o igual a 0,92 ó 3. Simultáneamente, un pH inferior o igual a 5,0 y la actividad de agua inferior o igual a 0,94.						
VALOR NUTRICIONAL: (por 100 g.)							
	Valor Energético	Grasas	Grasas Saturadas	Hidratos de Carbono	Azúcares	Proteínas	Sal
	451 Kcal 1868 kJ	39,3 g	13,3 g	0,5 g	<0,1 g	23,9 g	3,8 g

TRATAMIENTO APLICADO AL PRODUCTO

Procesos de picado, amasado, embutición y curación.

DESCRIPCIÓN DE ENVASE Y EMBALAJE

El producto se puede presentar de dos maneras:

- Pieza entera.
- Pieza entera y envasada al vacío.
- Piezas partidas en medios y envasadas al vacío.

MÉTODOS DE CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL

CONSERVACIÓN:	Mantener en lugar fresco y seco.
ALMACENAMIENTO:	En lugar fresco y seco.
VIDA ÚTIL:	Consumo preferente de 500 días

ETIQUETADO

ETIQUETADO:	Etiquetas que cumplen con el Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, con el Real Decreto 1334/1999, Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y Real Decreto 4/2014, productos acogidos a la Norma de Calidad del Ibérico
-------------	---



FICHA TECNICA



ETIQUETA:



CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

El transporte se realiza en vehículos autorizados para el transporte de productos alimenticios (isotermos si el producto está envasado al vacío), previamente inspeccionadas sus condiciones óptimas de limpieza.

INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR

Conservar a temperatura de refrigeración (0-7°C) antes de su apertura. Mantener a temperatura ambiente unas horas antes de su consumo. En el caso de estar envasado al vacío se recomienda sacarlo del envase 30 minutos antes.

LEGISLACIÓN APLICABLE

Fecha: Marzo de 2016
Revisión: 01
Código de producto: 14
Página: 4/5

Fecha de la última revisión:
Octubre 2021



FICHA TECNICA



- **Real Decreto 4/2014**, de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, jamón, paleta y caña de lomo ibéricos.
- **Reglamento 1129/2011** de la Comisión de 11 de noviembre de 2011 por el que se modifica el anexo II del Reglamento 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión.
- **Reglamento 1441/2007** de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- **Real Decreto 1118/2007**, de 24 de agosto, que modifica Real Decreto 142/2002, de 1 febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos de uso alimentario.
- **Reglamento 2073/2005** modificado por el Reglamento 1441/2007, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- **Directiva 2003/89/CE** del Parlamento Europeo y del Consejo de 10 de noviembre de 2003 por la que se modifica la Directiva 2000/13/CE en lo que respecta a la indicación de los ingredientes presentes en los productos alimenticios.
- **Real Decreto 1334/1999** Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
- **Reglamento (CE) 1169/2011** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de Octubre del 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

BIBLIOGRAFÍA

CARMONA, MA., GÓMEZ, R. Y FERNANDEZ-SALGUERO, J. (1991). "ESTUDIO DE LOS ALIMENTOS DE HUMEDAD INTERMEDIA ESPAÑOLES, I. ACTIVIDAD DEL AGUA Y PH". II Jornadas Científicas sobre "Alimentación Española". Granada.

CÓRDOBA, J.J. y J. FERNANDEZ-SALGUERO (1988). Alimentación, Equipos y tecnología 7 (1), 63-68.

CORRY, J.E.L. (1976). In Intermediate moisture foods (Ed.). R. Davies y KJ. Parker, Applied Science Publishers Ltd. London.

DIRECTIVA SANITARIA DEL CONSEJO DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS No 77/99

ERICKSON, L.E. (1992). J. Food Prot, 45, 484-491.

FERNANDEZ-SALGUERO, J. (1973). Arch. zootecnia, 22, 241-272.

FERNANDEZ-SALGUERO, J., M. A. ESTEBAN, y A. MARCOS (1977). Trab. Cientif. Univ. Córdoba, No 7, 1-16.

FERNANDEZ-SALGUERO, J., M. ALCALÁ, A. MARCOS Y M. A. ESTEBAN. (1988). J. Dairy Research, 53, 639-644.

FIL-IDF (1981). Internacional Standard FIL-IDF, 104. Determinación del pH del suero. Método potenciométrico.

Tesis doctoral de M^a Jesús Martín Mateos: "APTITUD DE DISTINTOS SISTEMAS DE CONSERVACIÓN PARA LA PROLONGACIÓN DE LA VIDA ÚTIL DE CARNE FRESCA DE CERDO IBÉRICO PARA EL CONSUMO DIRECTO Y DE PRODUCTOS DERIVADOS", Badajoz, Julio 2013.

Fecha: Marzo de 2016
 Revisión: 01
 Código de producto: 14
 Página: 5/5

Fecha de la última revisión:
 Octubre 2021