

# FICHA TÉCNICA

## LONGANIZA 100% IBÉRICA PURA DE BELLOTA

100% NATURAL

SIN CONSERVANTES NI COLORANTES

100% LIBRE DE ALÉRGENOS

Registro Sanitario Fabricante: 10.01852/SA

### DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Producto cárnico curado elaborado a partir de carne y grasa de cerdos 100% ibéricos puros de bellota, criados en libertad y alimentados exclusivamente con bellota. Adicionado únicamente con sal, pimentón, ajo y orégano. Embutido en tripa natural y sometido a un proceso de maduración-deseccación que asegura su estabilidad, así como su olor y sabor característicos.

### INGREDIENTES

Magro y grasa de cerdo 100% ibérico de bellota, sal común, pimentón, ajo y orégano. Tripa natural.

### ALÉRGENOS

Producto libre de alérgenos.

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Rosáceo claro y blanco de la grasa
Aspecto externo	Típico, consistente, alargado, tripa bien adherida
Aspecto al corte	Consistente, veteado, ligado
Textura	Compacta y homogénea
Olor y sabor	Típico, agradable, característico de embutido curado

### PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

Humedad (%)	pH	Aw
≤ 30	5,9	0,88

### CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Límite
Escherichia coli	< 5x10 <sup>3</sup> ufc/g
Salmonella spp.	Ausencia / 25g
Listeria monocytogenes	< 100 ufc/g

### VALOR NUTRICIONAL (por 100g)

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

### PRESENTACIÓN

- Pieza entera
- Pieza entera envasada al vacío
- Media pieza envasada al vacío

**CONSEJO PARA SU CONSUMO**

En el caso de estar envasado al vacío, se recomienda sacarlo del envase entre 1 y 2 horas antes de su consumo.

**TRANSPORTE**

El transporte se realiza en vehículos autorizados para el transporte de productos alimenticios, previamente inspeccionadas sus condiciones óptimas de limpieza.

**LEGISLACIÓN APLICABLE**

Reglamento (UE) 1169/2011. RD 1334/1999. RD 4/2014 Norma del Ibérico. Reglamento 2073/2005. Reglamento 1441/2007.