

	ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO	R PG 07 01
		REV.: 02
	FICHA TÉCNICA SALCHICHÓN DE CERDO IBÉRICO EXTRA VELA	JULIO 2024
		PÁGINA 1 DE 7

EMPRESA FABRICANTE

Razón Social	FLORENCIO GÓMEZ, S.A	Teléfono	923591062
Dirección	C/ Arriba, 31; CP 37730, Lledrada (Salamanca)	Correo Electrónico	calidad@florenciogomez.es
País	España		

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Denominación Legal	Salchichón de cerdo ibérico extra vela	Origen	España
Denominación Comercial	Salchichón de cerdo ibérico extra vela	Marca	Florencio Gómez
Descripción del Producto	Embutido elaborado a base de carne con forma alargada y cilíndrica. Color rosáceo elaborado con una mezcla de carne picada de cerdo ibérico extra bellota adiccionado con otras materias primas y embutido en tripa artificial.	Peso	Variable

COMPOSICIÓN

Ingredientes	Carne de Cerdo Ibérico, sal, ajo, lactosa , dextrosa, especias, dextrina, azúcar, estabilizantes (E-450i, E-451i), antioxidante (E-316), conservador (E-252) y colorante (E-120). Embutido en tripa artificial no comestible.
Alérgenos	Lactosa
Origen	España
Conservación	Conservar en lugar fresco y seco
Observaciones	Ninguna de las materias primas ha recibido radiaciones

	ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO	R PG 07 01
		REV.: 02
	FICHA TÉCNICA SALCHICHÓN DE CERDO IBÉRICO EXTRA VELA	JULIO 2024
		PÁGINA 2 DE 7

ionizantes ni ha sido obtenida a partir de organismos modificados genéticamente.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE FABRICACIÓN

Recepción y almacenamiento de materias primas mayoritarias y minoritarias, picada del magro, pesada, adición y mezclado de ingredientes, reposo, embutido con tripa lavada previamente, secado artificial, secado natural, preparación del producto, envasado al vacío (si aplica) y expedición.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Almacenamiento Almacenar en lugar fresco y seco

Transporte Vehículo Isotermo

INFORMACIÓN ALERGÉNICA (Según Reg 1169/2011)

ALÉRGENOS	Si	No	Trazas
Cereales que contengan gluten y productos derivados		X	
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X	
Pescado y productos a base de pescados		X	
Huevos y productos a base de huevo		X	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		X	
Soja y productos a base de soja		X	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X		
Frutos de cáscara		X	
Apio y productos derivados		X	
Mostaza y productos derivados		X	
Granos de sésamo y productos a base de altramuces		X	
Anhídrido Sulfuroso y sulfitos en cantidad superior a 10 ppm		X	
Altramuces y productos a base de altramuces		X	
Moluscos y productos a base de moluscos		X	

	ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO	R PG 07 01
		REV.: 02
	FICHA TÉCNICA SALCHICHÓN DE CERDO IBÉRICO EXTRA VELA	JULIO 2024
		PÁGINA 3 DE 7

OGMs Y RADIACIONES IONIZANTES

OGM: Ausencia: se trata de producto no modificado genéticamente (libre de OGM's: Organismos modificados genéticamente).

Radiaciones Ionizantes: Ausencia: Ninguna de las materias primas ha recibido radiaciones ionizantes

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO TERMINADO

Declaración de Ingredientes en el etiquetado

Carne y grasa de Cerdo Ibérico, sal, **lactosa**, dextrosa, especias, dextrina, azúcar, estabilizantes (E-450i, E-451i), antioxidante (E-316), conservador (E-252), colorante (E-120) y ajo. Embutido en tripa artificial no comestible.

Características Microbiológicas

Microorganismo	Límite Máximo	Técnica Analítica
E. Coli B-glucuronidasa positivo	< 100 ufc/g	Rto. En placa
Staphylococcus coagulasa + (Staphylococcus aureus y otros)	< 100 ufc/g	Rto. En placa
Salmonella spp	No detectado	Rapid. Salmonella
Shigella spp	Ausencia en	Detección
Listeria Monocytogenes	<100 ufc/g	Cromatografía de Investigación
Clostridium spp sulfito-reductores	<100 ufc/g	Rto. En Placa

	ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO	R PG 07 01
		REV.: 02
	FICHA TÉCNICA	JULIO 2024
	SALCHICHÓN DE CERDO IBÉRICO EXTRA VELA	PÁGINA 4 DE 7

Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite Máximo
Relación colágeno/proteína bruta	≤ 25%
Proteína bruta	≥ 22 g/100g (s/s)
Proteínas añadidas	≤ 1g/100g
Hidroxiprolina	≤ 0.7% g/100g (s/s)
Grasa	≤ 65 g/100g (s/s)
Humedad	<40%
Hidratos de Carbono solubles	≤ 5g glucosa/ 100g
Azúcares totales	< 5%
Actividad de agua	≤ 0.92
pH	5,0-6,5
Nitratos	<150 ppm
Nitritos	<150 ppm
E-450i,E-451i	<5.000 ppm
E-316	<500 ppm
E-120	<200 ppm

Características Organolépticas

Parámetro	Límite Máximo
Sabor	Agradable, suave y característico. No se aprecia sabor a salado
Color	Rosado de aspecto brillante al corte con grasa blanca.
Olor	Agradable y característico a especias propias del producto.
Textura	Homogénea, carne consistente pero no fibrosa.

	ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO	R PG 07 01
		REV.: 02
	FICHA TÉCNICA SALCHICHÓN DE CERDO IBÉRICO EXTRA VELA	JULIO 2024
		PÁGINA 5 DE 7

Información Nutricional

VALORES MEDIOS POR 100 g DE PRODUCTO	
Energía Kcal/Kj	463/1941
Grasas (g) de las cuales:	39
Saturadas (g)	14
Hidratos de carbono de los cuales	2.1
Azúcares (g)	1.5
Proteínas (g)	26
Sal (g)	5

Etiquetado

Exigencias legales impresas en etiqueta de acuerdo con el Reg 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor: Empresa fabricante, Nº De Registro Sanitario, Localización de la empresa, categoría del producto, marca, fecha de caducidad. Lote de expedición, ingredientes, información nutricional, condiciones de conservación, origen y peso.

Información adicional (otras leyendas que deberían incluirse en el etiquetado)

Fabricado en tripa artificial no comestible. No contiene gluten

Vida útil y modo de expresión de la vida útil

Fecha de Consumo Preferente: 12 meses desde que finaliza su curación

Envasado y Embalaje

Envase primario: Piezas individuales, con posibilidad de envasado al vacío (si el cliente lo requiere)

Envase secundario: Embalado en cajas de cartón.

Uso esperado del Producto

	ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO	R PG 07 01
		REV.: 02
	FICHA TÉCNICA SALCHICHÓN DE CERDO IBÉRICO EXTRA VELA	JULIO 2024
		PÁGINA 6 DE 7

El producto es un producto listo para el consumo, por lo que puede consumirse según llega al consumidor.

Modo de empleo

Recomendamos extraer de la bolsa unas horas antes de su consumición, manteniéndolo en ambiente natural para resaltar su aroma y calidad.

Población Diana

Todos los consumidores en general salvo alérgicos a alguno de los ingredientes y mujeres en periodos de embarazo.

Población Vulnerable

Mujeres en periodo de embarazo ni alérgicos a la carne de cerdo y sus derivados así como a personas alérgicas a la lactosa.

Codificación de Lote

EMBUTIDOS: XXYY

- XX: Corresponde a la semana de elaboración
- YY: Corresponde al año de elaboración

LEGISLACIÓN APLICABLE

- Reglamento 1169/2011 de 25 de Octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y posteriores modificaciones.
- Reglamento C.E Nº 852/2004 Del Parlamento Europeo de 29 de Abril Relativo a la Higiene de los Alimentos
- Reglamento C.E Nº 853/2004 Del Parlamento Europeo de 29 de Abril que establece Normas Específicas de la Higiene de los Alimentos.
- Reglamento C.E Nº 1333/2008 de 16 de Diciembre 2008 sobre aditivos alimentarios.
- Reglamento C.E Nº 2073/2005 de 15 de Noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento CE. Nº 178/2002 de 28 de enero por el que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria.
- Real Decreto 474/2014, de 13 de julio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.
- Reglamento (UE) 2023/2018 de la comisión de 6 de octubre de 2023, relativo a los aditivos alimentarios nitritos (E-249-250) y nitratos (E-251-252).

	ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO	R PG 07 01
		REV.: 02
	FICHA TÉCNICA SALCHICHÓN DE CERDO IBÉRICO EXTRA VELA	JULIO 2024
		PÁGINA 7 DE 7

- Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 1881/2006.
- Reglamento 37/2010 relativos a sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en productos alimenticios de origen animal.