

SERRANOS DICO, S.L.	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO	Ref.: PAP 01 Fecha: Mayo 2016
<b>DENOMINACIÓN COMERCIAL</b>	<b>SALCHICHÓN EXTRA IBÉRICO</b>	
<b>DEFINICIÓN</b>	Embutido curado, elaborado con una mezcla de carne picada de cerdo ibérico, tocino o grasa, adicionada de sal, especias y aditivos, amasada y embutida en tripa natural o artificial, que han sufrido un proceso de maduración-deseccación, que le asegura una buena estabilidad, así como un olor y sabor característicos.	
<b>COMPOSICIÓN</b>	Carne escogida de cerdo ibérico, sal, especias, antioxidante (E-301) y conservador (E-250).	
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	Salmonella: Ausencia ufc/25g Listeria: < 100 ufc/g	
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO/QUÍMICAS</b>	Nitritos añadidos: < 150 ppm Nitratos añadidos: < 150 ppm Aw < 0,92 (alimento no favorecedor de para el desarrollo de Listeria monocytogenes).	
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Color: sonrosado y blanco veteado Sabor: embutido de sabor delicado Aroma: agradable y característico de embutido curado Textura: homogénea, compacto. Aspecto: - Externo: típico, con restos de moho, consistente. Tripa adherida en toda su longitud. - Al corte: consistente, veteado, ligado, característico.	
<b>ALÉRGENOS ALIMENTARIOS</b>	No contiene alérgenos alimentarios.	
<b>TRATAMIENTOS APLICADOS</b>	Recepción de magros ⇒ Picado ⇒ Aditivación ⇒ Mezclado ⇒ Maceración ⇒ Embutido ⇒ ⇒ Etiquetado ⇒ Secado (natural / artificial) ⇒ Envasado (en su caso)	
<b>CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	Identificados con la etiqueta original, y en vehículos específicamente utilizados para productos alimenticios. No es preciso que los vehículos utilizados para su transporte sean de temperatura regulada (ni frigoríficos ni isotermos).	
<b>DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE</b>	Identificados con la etiqueta original, y en vehículos específicamente utilizados para productos alimenticios. Los productos loncheados y envasados al vacío deben conservarse entre 0 y 5 °C (transporte frigorífico).	
<b>ETIQUETADO</b>	Etiquetado según Reglamento (UE) N° 1169/2011.	
<b>FIJACIÓN DE LA VIDA UTIL DEL PRODUCTO</b>	24 meses una vez finalizado el periodo de curación óptimo.	
<b>INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR (CONSERVACIÓN Y PREPARACIÓN)</b>	Cortar y dejar orear 5 minutos antes de su consumo.	

<b>LEGISLACIÓN APLICABLE</b>	<p>Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.</p> <p>Reglamento (CE) Nº 1441/2007 DE LA COMISIÓN de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) Nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.</p> <p>Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios.</p> <p>Reglamento (UE) nº 1129/2011 de la Comisión, de 11 de noviembre de 2011, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión.</p> <p>Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad para preparados cárnicos.</p>
----------------------------------	--