

Jabuguito de Bellota 100% Ibérico

FECHA: 20/11/2019

Página 1 de 1

Jabuguito de Bellota 100% Ibérico

Embutido crudo curado, elaborado con magros y grasa de cerdo ibérico, adobado y embutido en tripa natural que ha sufrido un proceso de curación adecuado.

Materia prima

Cerdos ibéricos de bellota

Características organolépticas

Consistencia firme y compacta, de forma cilíndrica más o menos regular y de longitud variable, bien ligado al corte.

Ausencia de elementos extraños, colores u olores no típicos.



VALORES MEDIOS POR 100g DE PRODUCTO

Valor Energético	2132,30	kJ
	507,69	Kcal
Grasas	40,93	g
de las cuales Grasas saturadas	13,27	g
Hidratos de carbono	<1,53	g
de los cuales azúcares	<0,64	g
Proteínas	33,30	g
Sal	3,49	g

- Formato presentación: Piezas enteras.

- Ingredientes: Carne y grasa de cerdo ibérico, sal, pimentón, dextrosa, LACTOSA, dextrina, proteína de SOJA, especias, proteína de LECHE, emulgentes (E-450iii), antioxidante (E-301) y conservador (E-252).

- Envases utilizados: Bolsa de plástico al vacío.

- Condiciones de almacenamiento y distribución: Conservar entre 0º y 7ºC.

- Instrucciones de uso: consumo para la población en general salvo prescripción médica. Abrir 1 hora de consumir. Tripa no comestible.

- Vida útil: Consumir preferentemente antes de un año.

- Loteado: fecha de fabricación, 6 dígitos (ddmmaa)

- Etiquetado: Denominación del producto, lote, fecha de consumo preferente, peso neto, código de barras, modo de conservación, tabla nutricional, fecha de envasado (opcional), registro sanitario y razón social.

- Tipo de venta: Venta directa a consumidor final.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Clostridium sulfito-reductores <100ufc/g

Listeria monocytogenes Ausencia en 25g

Salmonella spp. Ausencia en 25g

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

PARÁMETRO	LÍMITE DE ACEPTACIÓN
aw	< 0,92
Nitrito	Máx. 100 ppm
Nitrato	Máx. 250 ppm



TECHNICAL SHEET Nº 12

Rev. 0

Acorn-Fed 100% Iberico JabuguitoDATE:
01/14/2022

Page 1 of 2

**Acorn-fed 100%
Iberico Jabuguito**

Cured raw cold cut, made with lean and fat from Iberico pork, marinated and stuffed in natural casing which has undergone an adequate curing process

Raw material

From Acorn-fed 100% Iberico pigs.

Organoleptic features

Firm and compact consistency, more or less regular, cylindrical shape and variable length, well linked to the cut. Absence of foreign elements, colors or typical odors

**AVERAGE NUTRITIONAL VALUE PER 100g**

Energy value	2132,30	kJ
	507,69	Kcal
Fat	40,93	g
	Of which saturated	13,97 g
Carbohydrates	<1,53	g
	Of which sugar	<0,64 g
Protein	33,30	g
Salt	3,49	g

- Format: Whole Piece

- Ingredients: Iberian pork meat and fat, salt, paprika, dextrose, LACTOSE, dextrin, SOY protein, spices, MILK protein, emulsifiers (E-450iii), antioxidant (E-301) and preservative (E-252)

- Packaging used: Polyethylene bag suitable for food use.

- Storage and distribution conditions:
Vaccum packed: Keep refrigerated (0° to 7°C)

- Use instructions: Can be generally consumed except in case of medical prescription. Open 1h before the consume. Non eatable tripe.

- Shelf life: Consume preferably before 1 year

- Batched: Manufacturing date, 6-digit numbering (ddmmaa):

- Labelling: Product denomination, batch, best before date, net weight, barcode, method of conservation, nutritional table, packaging date (optional), health registration and company name

- Sale: Direct sale or to final consumer

Comentado [MR1]: Ficha español revisar



TECHNICAL SHEET Nº 12

Rev. 0

Acorn-Fed 100% Iberico Jabuguito

DATE:
01/14/2022

Page 2 of 2

MICROBIOLOGICAL FEATURES

Clostridium sulphite-reductors <100ufc/g
Listeria monocytogenes Absent in 25 g
Salmonella spp. Absent in 25g

PHYSICOQUEMICAL FEATURES

PARAMETER	ACCEPTANCE LIMIT
aw	<0,92
Nitrite	Máx. 100 ppm
Nitrate	Máx. 250 ppm

**Jabuguito de Bellota 100% Ibérique**

DATE: 01/14/2022

Page 1 of 2

**Jabuguito de Bellota
100% Ibérique**

Saucisse sèche, à base de viande maigre et de gras de porc ibérique, marinée et farcie dans un boyau naturel qui a subi un traitement adéquat.

Matière première

Viande de porcs de Bellota 100% Ibérique

**Caractéristiques
organoleptiques**

Consistance ferme et compacte, plus ou moins régulière, forme cylindrique et longueur variable, bien liée à la coupe. Absence d'éléments étrangers, de couleurs ou d'odeurs atypiques.

**Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g**

Valeur énergétique	2132,30	kJ
	507,69	Kcal
Lipides	40,93	g
Dont saturés	13,97	g
Glucides	<1,53	g
Dont sucres	<0,64	g
Protéines	33,30	g
Sel	3,49	g

- **Format** : Pièce entière

- **Ingrédients** : Viande et graisse de porc ibérique, sel, paprika, dextrose, lactose, dextrine, protéines de soja, épices, protéines de lait, émulsifiants (E-450iii), antioxydants (E-301) et conservateurs (E-252).

- **Emballage**: Polyethylene bag suitable for food use.

-Conditions de conservation :

Sous-vide: Conserver entre 0° et 7°C

- **Mode d'emploi** : Peut être consommé sans problème sauf indication médicale contraire. Ouvrir une heure avant consommation. Boyau non comestible.

- **Durée de vie** : A consommer de préférence avant 1 an.

- **Lot** : date de fabrication, 6 chiffres (jjmmaa)

- **Étiquetage** : Dénomination du produit, lot, date de péremption, poids net, code barre, méthode de conservation, table nutritionnelle, emballage date (optionnelle), immatriculation sanitaire et nom de l'entreprise.

- **Type de vente** : Vente directe au consommateur final.

**Jabuguito de Bellota 100% Ibérique**

DATE: 01/14/2022

Page 2 of 2

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Clostridium sulphite-réducteurs <100ufc/g

Listeria monocytogenes Absent in 25 g

Salmonella spp. Absent in 25g

CARACTÉRISTIQUES PHYSIO-CHIMIQUES

PARAMÈTRE	LIMITE D'ACCEPTATION
aw	<0,92
Nitrite	Máx. 100 ppm
Nitrate	Máx. 250 ppm