

Salchichón De Bellota 100% Ibérico

FECHA: 20/11/2019

Página 1 de 1

Salchichón 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	2391,14	kJ
	569,32	Kcal
Grasas	48,01	g
de las cuales Grasas saturadas	15,46	g
Hidratos de carbono	<0,74	g
de los cuales azúcares	<0,40	g
Proteínas	33,57	g
Sal	3,93	g

- Formato presentación: Piezas enteras o medias piezas.

- Ingredientes: Carne y grasa de cerdo ibérico, sal, dextrosa, LACTOSA, dextrina, azúcar, especias, emulgentes (E-450 i, E-450 iii), antioxidante (E-301), colorante (E-120), conservador (E-252). Puede contener trazas de proteína de SOJA y proteína de LECHE.

- 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 1h antes de su consumo. 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



Acorn-Fed 100% Iberico Salchichon

DATE:
01/14/2022

Page 1 of 2

Acorn-fed 100% Iberico Salchichon

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	2391,14	kJ
	569,32	Kcal
Fat	48,01	g
Of which saturated	15,46	g
Carbohydrates	<0,74	g
Of which sugar	<0,40	g
Protein	33,57	g
Salt	3,93	g

- **Format:** Whole Piece

- **Ingredients:** Iberian pork meat and fat, salt, 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:**

Vacuum 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 to final consumer

MICROBIOLOGICAL FEATURES

**Acorn-Fed 100% Iberico
Salchichon**DATE:
01/14/2022

Page 2 of 2

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

**Saucisson de Bellota 100% Ibérique**

DATE: 20/02/2023

Page 1 of 2

**Saucisson de Bellota
100% Ibérique**

Saucisse sèche, à base de viande maigre et grasse de porc Iberico, 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

**VALEUR NUTRITIONNELLE MOYENNE POUR 100g**

Valeur énergétique	2391,14	kJ
	569,32	Kcal
Gras	48,01	g
Dont saturés	15,46	g
Glucides	<0,74	g
Dont sucres	<0,40	g
Protéines	33,57	g
Sel	3,93	g

- Format : Pièce Entière

- Ingrédients : Viande et matières grasses de porc ibérique, sel, dextrose, LACTOSE, dextrine, protéines de soja, épices, protéines du LAIT, émulsifiants (E-450iii), antioxydants (E-301) et conservateurs (E-252)

- Emballage : Sachet en polyéthylène adapté à l'utilisation alimentaire.

- 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 en gros à d'autres industries de transformation ou vente directe au consommateur final.

**Saucisson de Bellota 100% Ibérique**

DATE: 20/02/2023

Page 2 of 2

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Clostridium sulphite-reductors <100ufc/g

Listeria monocytogenes Absent in 25 g

Salmonella spp. Absent in 25g

CARACTÉRISTIQUES PHYSIO-CHIMIQUES

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