

RAMON CHAPARRO CHAPARRO	ASPECTOS GENERALES DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL A.4.2- EMBUTIDOS	REV.	FECHA	PAGINA
		8	28/03/23	14/17

FICHA TECNICA: SALCHICHON EXTRA DE CERDO IBERICO.-

Marca comercial: "Ramón Chaparro"

Composición cuantitativa/cualitativa:

- 100 kg de carne de cerdo ibérico
- 7 kg de preparado aditivo para salchichón cular ibérico de Sánchez Sánchez, S.L.
- 0.100 Kg de nitrificante para embutidos curados ibéricos de Sánchez Sánchez S.L.

Elaboración:

Temperatura de picado: **-5 a 7 °C**

Temperatura de amasado: **0-7 °C**

Tipo de tripa: **Cular de cerdo**

Peso la pieza una vez curada: **500/600 g.**

Humedad en secadero artificial: **80-82%** Temperatura en secadero artificial: **8-12 °C.**

Tiempo en sec.artificial: **mínimo 30 días.** Tiempo en secadero natural: **15 días a 2 meses.**

Etiqueta: La etiqueta consiste en un precinto de papel plastificado colocado en la cuerda que soporta a la pieza o bien sobre la bolsa de vacío si es que la pieza se envasa y en ella aparecen reseñados los datos identificativos de la empresa (marca de identificación, dirección y teléfono) con su marca y anagrama comercial, el lote, la fecha de consumo preferente, el tipo de embutido que es y los ingredientes que contiene, que son:

Carne de cerdo ibérico, sal, **proteína de soja**, dextrina, pimienta blanca molida, almidón de maíz (**sulfitos**), estabilizante E-451, dextrosa, pimienta negra grano, nuez moscada molida, antioxidante E-316, E-331, aromas, conservadores E-252, E-250, colorante E-120 y azúcar.

Forma de presentación: En piezas enteras, que pueden ir envasadas al vacío.

Embalaje: en cajas de 6 o 10 kg.

Condiciones de almacenamiento: Las piezas ya elaboradas, estén o no envasadas al vacío, se deben conservar en lugares frescos y secos, protegidos de la luz directa.

Condiciones de transporte: Las piezas se transportan en camiones isotermados.

Forma de consumo: En rodajas, como aperitivo o bocadillos.

Loteado y tiempo de durabilidad: El lote consta inicialmente de la letra "E" seguido de varios dígitos pertenecientes al orden de entrada de la partida en fabrica. La fecha de consumo preferente es de 18 meses a partir del final de la curación si se envasa al vacío.

Modo de empleo: Si el producto se comercializa envasado al vacío, además de los datos anteriores, la etiqueta lleva una información que recomienda al consumidor abrir y orear el producto durante unas horas antes de su consumo.

Valores nutricionales	Valor energético KJ/100g	Valor energético kcal/100g	Grasas g/100g	Ácidos grasos saturado g/100g	Hidratos de carbono g/100g	Azúcares g/100g	Proteína g/100g	Sal g/100g
SALCHICHON IBERICO BELLOTA	418.37	1757.17	32.98	8.16	< 0.1	< 0.1	30.40	2.23