



Ref: 401

FICHA TÉCNICO-LOGÍSTICA
CHORIZO IBÉRICO EXTRA BELLOTARealizado por: Departamento de calidad
Entrada en vigor: julio/2016Revisión 02
Página 1 de 2

* DATOS DEL FABRICANTE:

NOMBRE DE LA EMPRESA:	Jamones Aljomar S.A.
CIF:	A 37200698
REGISTRO SANITARIO:	10.08899/SA
DIRECCIÓN:	Polígono I-II, C/Río Duero, Parcela 3, 37770, Guijuelo (Salamanca).
TELF/FAX	923 580 190 / 923 580 197

* DATOS DEL PRODUCTO:

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO				Chorizo ibérico extra bellota			
DEFINICIÓN				100 % carnes nobles procedentes de cerdos ibéricos, criados en las dehesas Andaluzas, Extremeñas y Salmantinas.			
INGREDIENTES				Carne de cerdo ibérico, sal, leche en polvo , lactosa , dextrina, proteína de leche , dextrosa, regulador de pH (E-325), antioxidante (E-301, E-392), conservador (E-252, E-250), pimentón, especias, colorante (E-120)			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS				Olor: suave aroma característico del embutido curado. Ausencia de olores rancios o desagradables. Color: rojo característico del pimentón, vetado en blanco nacarado. Sabor: agradable, característico con un bouquet ligero y envolvente. Jugosidad: terneza adecuada con ausencia de sensación grasa.			
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS				* 5,5 < pH < 6,8 * aw<0.92 * Humedad máxima 40 %			
CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES				Valores nutricionales medios por 100g: Valor energético: 475 Kcal; 1939 Kj Grasas: 39,2g De las cuales, saturadas: 14,2g Hidratos de carbono: 3,3g De los cuales, azúcares: 1,9g Proteínas: 27,4g Sal: 4,3			
TRATAMIENTOS APLICADOS				Picado de la carne, adición de aditivos, amasado a vacío, macerado, embutido, secado artificial, secado natural, etiquetado, envasado y expedición.			
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO				Ambiente seco y fresco.			
ETIQUETADO				Según el Rto. (UE) N° 1169/2011			
CÓDIGO DEL PRODUCTO				40150//45150			
CÓDIGO DE BARRAS				EAN 13 : 8437002666231// 8437014510966 EAN 14: 18437002666238// 98437014510969			
ENVASE				Bolsa de vacío timbrada.			
EMBALAJE				Caja de cartón.			
DIMENSIONES DEL PRODUCTO	PESO PIEZA	UDS/CAJA	PESO CAJA	MEDIDAS CAJA	CAJAS POR ALTURA	CAJAS POR PALÉ	ALTURA PALET
PRODUCTO IRREGULAR: DIMENSIONES VARIABLES	VARIABLE	8	8-9Kg	613mm x 173mm x 147 mm	8	64	1326 mm
LEGISLACIÓN APLICABLE				*Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos. * Reglamento (CE) N° 2073/2005 de la comisión de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. * Rto (UE) N° 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de octubre del 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.			
ALÉRGENOS				Indicados con letra destacada en lista de ingredientes. SIN GLUTEN			
LÍMITES ADITIVOS*				E 120 < 200 ppm E 252 < 250 ppm E 301 y E 325 Quantum satis			
LÍMITES MICROBIOLÓGICOS				Listeria ausencia en 25 gr o < 100 ufc/g en producto que ha comenzado a comercializarse. Salmonella: ausencia en 25gr			
DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE				Ambiente seco y fresco.			

* Cantidad de aditivos autorizados según Reales Decretos 142/2002 y 2001/1995.

	Ref: 401 FICHA TÉCNICO-LOGÍSTICA CHORIZO IBÉRICO EXTRA BELLOTA
Realizado por: Departamento de calidad Entrada en vigor: julio/2016	Revisión 02 Página 2 de 2



VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO	1 año tras la finalización del proceso de curación o envasado.
CONSUMO Y/O PREPARACIÓN. USO ESPERADO	Los embutidos crudos curados pueden consumirse directamente o cocinados. Para consumo directo es aconsejable abrir el envase (si procede) y atemperar al menos durante 5 minutos.
CONSUMIDORES	Público en general, excepto: alérgicos o intolerantes a algún ingrediente y mujeres embarazadas.

FOTO DEL PRODUCTO

