

	Ref.: 412
	FICHA TÉCNICO-LOGÍSTICA SALCHICHÓN IBÉRICO EXTRA BELLOTA PIEZA//VACÍO//TERMO
Realizado por: Departamento de Calidad Entrada en vigor: febrero 2019	Revisión 04 Página 2 de 2

	que se establecen especificaciones para los aditivos alimentarios que figuran en los anexos II y III del Reglamento (CE) N° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo. * Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cármicos.		
ALÉRGENOS	Indicados con letra destacada en lista de ingredientes. SIN GLUTEN		
OMG	Ausencia.		
LÍMITES ADITIVOS	DOSIS MÁXIMA PERMITIDA POR LEGISLACIÓN		
	ADITIVO	Cantidad máxima que puede añadirse durante la fabricación (ppm)	Cantidad máxima residual (ppm)
	E 120	200	-
	E 250	150	-
	E 252	250 (sin adición de E-250)	-
	E 301 y E 331iii	Quantum satis	Quantum satis
	E 450i, E 450iii y E 451i	5000	-
LÍMITES MICROBIOLÓGICOS	<i>Salmonella</i> : Ausencia en 25g. <i>Listeria monocytogenes</i> : Ausencia en 25g o $< 10^2$ ufc/g en producto que ha comenzado a comercializarse.		
DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	Ambiente seco y fresco.		
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 antes de ser consumido. Tripa no comestible.		
CONSUMIDORES	Público en general, excepto: alérgicos o intolerantes a algún ingrediente y mujeres embarazadas.		

FOTO DEL PRODUCTO

