

 CAMARGUESA DE DESPIECE, S. L.	Ficha Técnica de Producto	Salchichón Cular Ibérico lonchas
		Código Producto: 8105
		Revisión: 14/10/2025
		Página 1 de 1

NOMBRE DEL PRODUCTO:	SALCHICHÓN CULAR IBÉRICO LONCHAS							
Definición/Descripción:	100 % carnes nobles procedentes de cerdos ibéricos, criados en las dehesas Andaluzas, Extremeñas y Salmantinas, alimentados a base de productos naturales, como hierba, bellotas y cereales.							
Legislación:	- Reglamento (CE) 853/2004 del parlamento europeo y del consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de alimentos de origen animal. - Reglamento (CE) 852/2004 del parlamento europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios. - Reglamento CE 2073/2005: Criterios microbiológicos de los productos alimenticios, modificado por el Reglamento CE 1441/2007. Reglamento (CE) 1169/2011 del Parlamento Europeo de 25 de octubre de 2011 sobre la información facilitada al consumidor							
Elaborado por:	Nº RGS 10.14997/TO							
Loncheado y envasado por:	Nº RGS 10.06711/S							
Requisitos del Proveedor:	El proveedor debe estar certificado en BPM y cumplir con la legislación vigente y nuestros requisitos de calidad.							
Ingredientes:	Carne de cerdo ibérico (96 %), sal, especias, dextrina, dextrosa proteína de cerdo, conservadores (E-250 y E- 252), antioxidante (E-301) ,colorante E-120, tripa de cerdo.							
Características Organolépticas:	Típicas de los productos curados							
Consumo Preferente (vida útil):	Consumir preferentemente antes de 30 días tras su loncheado.							
Etiquetado:	Denominación del producto, número de Lote, ingredientes, fecha envasado, fecha caducidad,, condiciones de conservación, Nº RSI, logotipo y datos del proveedor de Camarsa.							
Presentación Comercial:	Producto loncheado y envasado en sobres al vacío.							
Condiciones de Conservación:	Conservar preferentemente a <7°C							
Condiciones de Transporte:	En vehículos frigoríficos autorizados.							
Garantía de Higiene:	Implantación del sistema APPCC. Controles microbiológicos de producto final en laboratorio autorizado.							
Uso esperado:	Consumo directo, producto curado.							
Alérgenos:	No contiene							
Trazas:	No contiene trazas							
OMGs:	No contiene Organismos Modificados Genéticamente							
Condiciones Microbiológicas:	<table><tr><th>parámetros</th><th>límites</th></tr><tr><td>Salmonella / Shigella</td><td>Ausencia / 25 g</td></tr><tr><td>Listeria monocytogenes</td><td><100 u.f.c/ g</td></tr></table>		parámetros	límites	Salmonella / Shigella	Ausencia / 25 g	Listeria monocytogenes	<100 u.f.c/ g
parámetros	límites							
Salmonella / Shigella	Ausencia / 25 g							
Listeria monocytogenes	<100 u.f.c/ g							
Según Reglamento CE 2073/2005 modificado por Reglamento 1441/2007								

	Ficha Técnica de Producto	Salchichón Cular Ibérico lonchas
		Código Producto: 8105
		Revisión: 14/10/2025
		Página 2 de 1

VALORES NUTRICIONALES	<i>parámetros</i>	<i>Valor (por 100g)</i>
	Energía	454 Kcal (1882 Kj)
	Proteínas	26.5 g
	Grasas	38.1 g De las cuales saturadas 16.4 g
	Hidratos de Carbono	1.3 g De las cuales azúcares 0.7 g
	Sal	2.76 g

