



Ficha Técnica de Producto

Salchichón Cular
Ibérico Cebo

Código Producto: 905

Revisión: 17/01/2018

Página 1 de 1

NOMBRE DEL PRODUCTO:	SALCHICHÓN CULAR IBÉRICO CEBO											
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.											
Reglamentación:	<ul style="list-style-type: none"> RD 3484/2000: Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. Artículo 6 derogado por RD 135/2010 y artículo 5 derogado por RD 191/2011 RD 1334/1999: Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimentarios, modificada por el RD 1324/2002, el RD 2220/2004, el RD 1245/2008 y el RD 890/2011. Reglamento CE 2073/2005: Criterios microbiológicos de los productos alimenticios, modificado por el Reglamento CE 1441/2007. 											
Elaborado y Envasado por:	Nº RGS 10.01780/ZA											
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, sal, dextrina, proteína de cerdo, dextrosa, LACTOSA, especias, antioxidante E-301, conservadores (E-250 y E- 252), colorante E-120											
Características Organolépticas:	<p>Olor: suave aroma característico del embutido curado. Ausencia de olores rancios o desagradables.</p> <p>Color: característico de carne curada, veteado en blanco nacarado.</p> <p>Sabor: agradable, característico con un bouquet ligero y envolvente.</p> <p>Jugosidad: terneza adecuada con ausencia de sensación grasa.</p>											
Consumo Preferente (vida útil):	Consumir preferentemente antes de 12 meses desde su envasado.											
Etiquetado:	Denominación del producto, número de Lote, ingredientes, fecha envasado, fecha caducidad, peso neto, condiciones de conservación, Nº RSI, logotipo y datos del proveedor de Camarsa.											
Presentación Comercial:	Cajas de cartón de 6 a 7 piezas. Cada pieza envasada individualmente al vacío. Producto termoformado.											
Condiciones de Conservación:	Conservar 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.											
Garantía de Calidad:	Adaptación y actualización de las Normas Nacionales y Comunitarias. Trazabilidad.											
Alérgenos:	Coniene LACTOSA.											
Trazas:	No contiene trazas											
OMGs:	No contiene Organismos Modificados Genéticamente											
Condiciones Microbiológicas:	<table border="1"> <thead> <tr> <th><i>parámetros</i></th> <th><i>límites</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Salmonella / Shigella</i></td> <td>Ausencia / 25 g</td> </tr> <tr> <td><i>Listeria monocytogenes</i></td> <td>Ausencia / 25 g</td> </tr> </tbody> </table>		<i>parámetros</i>	<i>límites</i>	<i>Salmonella / Shigella</i>	Ausencia / 25 g	<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia / 25 g				
<i>parámetros</i>	<i>límites</i>											
<i>Salmonella / Shigella</i>	Ausencia / 25 g											
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia / 25 g											
Según Reglamento CE 2073/2005 modificado por Reglamento 1441/2007												
VALORES NUTRICIONALES	<table border="1"> <thead> <tr> <th><i>parámetros</i></th> <th><i>Valor (por 100g)</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía</td> <td>454 Kcal (1882 Kj)</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>26.5 g</td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td>38.1 g De las cuales saturadas 16.4 g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de Carbono</td> <td>1.3 g</td> </tr> </tbody> </table>		<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
<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											



Ficha Técnica de Producto

Salchichón Cular
Ibérico Cebo

Código Producto: 905

Revisión: 17/01/2018

Página 2 de 1

		De las cuales azúcares 0.7 g
	Sal	2.76 g

