

## **1. DESCRIPCION – CLASIFICACION.**

Productos cárnicos, elaborados a partir de magros seleccionados de cerdo ibérico y grasas, y una esmerada selección de las cañas de lomo, adicionados con sal, especias y aditivos autorizados, embutidos en tripa cular natural y de tipo vela.

Consiguiendo un color vivo, un agradable aroma y una óptima textura y ligazón de la carne.

Derivado cárnico no tratado por el calor (curado-madurado).

## **2. INGREDIENTES.**

**LOMO EMBUCHADO:** Cinta de lomo, sal, especias, azúcar, antioxidantes (E-301, E-331), conservador (E-252), (E-250) y tripa tipo vela.

**CHORIZO IBERICO EXTRA:** Magro de cerdo ibérico y grasas, sal, azúcar, especias, pimentón, antioxidantes (E-301 y E-331), estabilizantes (E-450, E-451 y E-452), conservadores (E-250 y E-252), dextrina, jarabe de glucosa en polvo, proteínas vegetales, dextrosa, fibras vegetales, almidón, colorante (E-120), dextrosa, maltodextrina, proteína de cerdo, emulgente (E-452) y tripa natural de cerdo.

**SALCHICHON IBERICO EXTRA:** Magro de cerdo ibérico y grasas, sal, azúcar, especias, ajo, antioxidantes (E-301, E-331, E-331iii), estabilizantes (E-451, E-452), conservadores (E-250, E-252), dextrosa, maltodextrina, dextrina, humectante (E-420i), proteína de cerdo, aromas, colorante (E-120), emulgente (E-452) y tripa natural de cerdo.

## **3. ETIQUETADO.**

Se etiqueta individual, en cada etiqueta aparece los ingredientes, el lote y la fecha de consumo.

Se enumeran ingredientes con indicación de alérgenos en su caso.

## **4. CONSERVACION Y CADUCIDAD.**

Consumo preferente: 460 días desde la fecha de envasado.

Recomendaciones de uso: Mantener en lugar fresco y seco ( $\leq 15^{\circ}\text{C}$ ), si esta envasado al vacío conservar entre  $0^{\circ}$  y  $8^{\circ}\text{C}$ .

## **5. ESPECIFICACIONES ORGANOLEPTICAS Y MICROBIOLÓGICAS.**

### **LOMO EMBUCHADO.**

#### **MICROBIOLÓGICAS.**

Ausencia/25 gr.de LISTERIA MONOCITOGENES y SALMONELLA SPP

#### **FISICO-QUIMICAS.**

NITRITO SODICO (E-250) <150 ppm y NITRATO POTASICO (E-252) <250 ppm

### **CHORIZO Y SALCHICHON CULAR EXTRA.**

#### **MICROBIOLÓGICAS.**

Ausencia/25 gr.de LISTERIA MONOCITOGENES y SALMONELLA SPP

#### **FISICO-QUIMICAS.**

NITRITO SODICO (E-250) y NITRATO POTASICO (E-252) <150 ppm

### **ASPECTO / COLOR / TEXTURA / OLOR / SABOR:**

Buena curación y textura; color, olor y sabor propios de cada producto curado.



## **6. PRESENTACION.**

**FORMATO DE VENTA:** Pack envasado al vacío. Peso aproximado del pack (1 -1.20 kg.)

**EMBALAJE:** - Cajas de cartón. Cada uno contiene 8 pack.

## **7. CARACTERISTICAS DEL TRANSPORTE.**

Transportar en vehículos autorizados.

Refrigerados entre 0-8° C.

## **8.- CARACTERISTICAS DE CONSUMO.**

Se puede consumir directamente, no necesita ser cocinado.

Abrir el envase 10 minutos antes de consumir y conservar a temperatura ambiente (20-22°C).

## **9.- ALERGENOS.**

**No contiene alérgenos.**

## **10.-OMG.**

Este producto no contiene OMG (organismos modificados genéticamente) y no se utilizan ingredientes que los contengan por lo que no hay posibilidad de contaminación cruzada.

## **11.- VALORES NUTRICIONALES.**

### **LOMO EMBUCHADO.**

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100GR.		
Valor energético	897 KJ	213 kcal
Grasas	7.60 g.	
Ácidos grasos saturados	2.69 g.	
Hidratos de carbono	0.70 g.	
Azúcares	0.50 g.	
Proteínas	35.50 g.	
Sal	2.70g.	

### **CHORIZO CULAR EXTRA.**

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100GR.		
Valor energético	1.222.50 KJ	291.99 Kcal
Grasas	29.11g.	
Ácidos grasos saturados	11.62g.	
Hidratos de carbono	1.97g.	
Azúcares	0.37g	
Proteínas	25.54g	
Sal	2.04g	

**SALCHICHON CULAR EXTRA.**

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100GR.		
Valor energético	1659.65 <i>KJ</i>	396.4 <i>Kcal</i>
Grasas	31.12 g	
Ácidos grasos saturados	12.84 g	
Hidratos de carbono	1.8 g	
Azúcares	0.37g	
Proteínas	27.28g	
Sal	3.06 g	