



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE SALCHICHÓN EXTRA IBERICO

Código: **ET_02016**

Revisión : 01

Fecha 19/03/2007

Pág.: 1 de 2

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	
Aspecto	Tendrán una consistencia firme y compacta al tacto. Tripa natural (cular) con las irregularidades propias de la misma. Generalmente de aspecto rugoso en el exterior y bien adherida la tripa a la masa. El corte se presentará homogéneo, ligado, sin coloraciones anormales y con una diferenciación neta entre los fragmentos de carne y de tocino o grasa.	
Tiempo de Curación	Aproximadamente 75 días, terminado en bodega.	
Peso	En torno a 1 Kg. El peso de las piezas mantiene una alta variabilidad al tratarse de tripa natural.	
Curación	La curación del producto se produce en frío, lo que permite reducir al mínimo la cantidad de aditivos.	
Aroma	Presentarán el olor característico que le proporcionan, fundamentalmente, las especias y condimentos, junto al proceso de curación.	
FÍSICO - QUÍMICAS	VALORES HABITUALES (según análisis)	RECHAZO
Humedad	32%	> 40%
Proteínas	34%	< 22%
Materia grasa	56%	> 65%
Hidroxiprolina	0.6%	> 0,7%
H C totales	1%	> 8%
H C insolubles	0.5%	> 1,5%
Nitrito Sódico	2 p.p.m.	Suma de ambos superior a 300 p.p.m.
Nitrato Sódico	18 p.p.m.	
MICROBIOLÓGICAS		RECHAZO
E. Coli	5×10^3 u.f.c./g o cm^2	Valores mayores a las cantidades indicadas.
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25g	
<i>S. Aureus</i>	5×10^3 u.f.c./g o cm^3	
Listeria monocytogenes	1×10^2 u.f.c./g	
PRESENTACIÓN		
Etiquetado	Vitola alrededor de la pieza.	
Envase		
Embalaje	Cajas de cartón de 60x19x12 cm. Cajas a granel o en palet de hasta 64 cajas (8 en la base por 8 alturas)	
Medio de transporte	Vehículo isoterma o frigorífico.	



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE SALCHICHÓN EXTRA IBERICO

Código: **ET_02016**

Revisión : 01

Fecha 19/03/2007

Pág.: 2 de 2

LISTA ALBA

Proteína de leche de vaca	SÍ		BHA/BHT (E320-E321)		NO
Lactosa o azúcar de la leche	SÍ		Ácido benzoico (E210->E213)		NO
(Pollo) huevo	SÍ		p-hidroxibenzoato (E214->E219)		NO
Proteína de soja	SÍ		Tartrazina(E102)		NO
Aceite de soja		NO	Amarillo ocase FCF (E110)		NO
Gluten		NO	Amarillo anaranjado S (E110)		NO
Trigo		NO	Amaranto (E123)		NO
Centeno		NO	Rojo cochinilla (E124)		NO
Sacarosa		NO	Ácido sórbico (E200-<E203)		NO
Carne de vaca		NO	Canela		NO
Cerdo	SÍ		Vainilla		NO
Pollo		NO	OGM "libre" de etiquetado		NO
Pescado		NO	OGM totalmente "libre"		NO
Marisco		NO	Legumbres		NO
Gelatina		NO	Nuez		NO
Fructosa		NO	Cacahuete		NO
Maíz		NO	Glutamato	SÍ	
Levadura		NO	Sulfitos (E220->E227)		NO
Cacao		NO	Fenilalanina		NO

Ingredientes	Magro de cerdo ibérico, tocino ibérico, sal común, azúcares, proteína de leche, especias, proteína de soja, emulgentes E-450, E-452, E-451, antioxidante E-331, conservadores E-250, E-252, colorante E-124.
--------------	--

VALOR NUTRICIONAL

PRODUCTO	SALCHICHÓN IBÉRICO
Energía Calculada	440
Proteína bruta	26
Hidratos de Carbono	1,3
Grasa Bta (Sat+Ins)	23,18+16,12

Razones para el cambio / justificaciones	Rev.	Cambios	Fecha de entrada en vigor	Revisado y Aprobado por
Edición inicial conforme a la Norma IFS Versión 4	1	Primera edición del documento	19/03/2007	Fdo.:
Adaptación de las E.T a las nuevas exigencias.	2	Inclusión de la lista ALBA y valor nutricional	12/12/2007	Fdo.: