



**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE
SURTIDO DE LOMO, CHORIZO Y
SALCHICHÓN EXTRA IBERICO
LONCHEADO EN 100 GR**

Código: **ET_020533**

Revisión : 01

Fecha 19/03/2007

Pág.: 1 de 2

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIÓN	
Aspecto	Bolsas transparente de lomo embuchado, chorizo y salchichón extra, en lonchas sin piel presentado en tres filas en abanico (una de chorizo 30% aprox., una de salchichón 30% aprox., y una de lomo embuchado 40% aprox.). Procedente de embutido con masa y proceso de curación del chorizo y salchichón cular extra ibérico para sus correlativos y de lomo embuchado extra ibérico para el tercero. El corte se presentará para el chorizo y salchichón homogéneo, ligado, sin coloraciones anormales y con una diferenciación neta entre los fragmentos de carne y de tocino o grasa.	
Tiempo de Curación	Aproximadamente 70 días chorizo y salchichón y 90 días el lomo, todos ellos terminados en secadero natural.	
Peso	100 Gr.	
Curación	La curación del producto se produce en frio, lo que permite reducir al mínimo la cantidad de aditivos. SIN ESTUFAJES	
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
Las indicadas en las fichas técnicas de los productos que componen el paquete ET-02013 , ET-02066 y ET-03009		
MICROBIOLÓGICAS	RECHAZO	
E. Coli	5 x 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 x 10 ³ u.f.c/g o cm ³	
Listeria monocytogenes	1 x 10 ² u.f.c./g	
PRESENTACIÓN	RECHAZO	
Etiquetado	Etiqueta en bolsa. Código Ean 3436009205337	
Envase	Bolsa de 22 x 16,5 cm	
Embalaje	Caja de cartón de 220 X 180 X 170 mm. de 25 bolsas. En caso de palets completos hasta 126 cajas (21 en la base por 6 alturas).	
Conservación	Se recomienda mantener los productos al vacío en cámara frigorífica a 4° C – 6° C	
Consumo	Se recomienda su consumo dentro de los 5 primeros meses tras su empaquetado. Consumir a temperatura ambiente (20-25°C), es buen consejo pasarlo por el grifo de agua antes de su consumo para que tome la temperatura ideal.	
Medio de transporte	Vehículo isoterma o frigorífico.	

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.:



**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE
SURTIDO DE LOMO, CHORIZO Y
SALCHICHÓN EXTRA IBERICO
LONCHEADO EN 100 GR**

Código: **ET_020533**

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 SALCHICHON	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.
Ingredientes CHORIZO	Magro y tocino de cerdo ibérico, sal común, pimentón, especias, azúcares, proteína de leche, emulgentes (E-450, E-452, E-451), antioxidante (E-331), conservadores (E-252, E-250), colorante E-124. Contiene LACTOSA
Ingredientes LOMO	Lomo de cerdo ibérico de cebo, sal común, pimentón, azúcares, especias, antioxidante (E-301), conservadores (E-252)

VALOR NUTRICIONAL

PRODUCTO	CHORIZO IBÉRICO
Energía Calculada	435
Proteína bruta	23
Hidratos de Carbono	1,5
Grasa Bta (Sat+Ins)	23,66+15,14
PRODUCTO	SALCHICHÓN IBÉRICO
Energía Calculada	440
Proteína bruta	26
Hidratos de Carbono	1,3
Grasa Bta (Sat+Ins)	23,18+16,12
PRODUCTO	LOMO IBÉRICO
Energía Calculada	350
Proteína bruta	35
Hidratos de Carbono	<0,5
Grasa Bta (Sat+Ins)	12,12+8,28