



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE TABLA DE LOMO Y CHORIZO Y SALCHICHÓN EXTRA CULAR LONCHEADO 150 GR

Código: **ET_020141**

Revisión : 05

Fecha 24/03/2014

Pág.: 1 de 3

| CARACTERÍSTICAS | ESPECIFICACIONES | PRESENTACIÓN |
|-------------------------|---|--------------|
| Ingredientes lomo | Lomo de cerdo, sal común, azúcares, conservadores (E-252, E-250), corrector de la acidez (E-331iii), pimentón, especias, antioxidante E-316. | |
| Ingredientes chorizo | Magro y tocino de cerdo, sal común, pimentón, dextrina, dextrosa, lactosa, proteína de leche, leche en polvo, emulgentes E-450(I), E-452 (I), E-451 (I), especias, conservadores E-252, E-250, corrector de la acidez E-331iii, antioxidante E-316. | |
| Ingredientes salchichón | Magro y tocino de cerdo, sal común, leche en polvo, azúcares, especias, proteína aislada de soja, proteína de leche, emulgentes E-450(I), E-452 (I), E-451 (I), corrector de la acidez E-331iii, potenciador de sabor E-621, conservadores E-252, E-250, colorante E-120, antioxidante E-316. | |
| 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 para sus correlativos y de lomo embuchado extra 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 50 días chorizo y salchichón y 70 días el lomo, todos ellos terminados en secadero natural. | |
| Peso | 150 Gr. | |
| Curación | La curación del producto se produce en frío, 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. | |



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE TABLA DE LOMO Y CHORIZO Y SALCHICHÓN EXTRA CULAR LONCHEADO 150 GR

Código: **ET_020141**

Revisión : 05

Fecha 24/03/2014

Pág.: 2 de 3

| VALORES FÍSICO –QUÍMICOS LOMO | | RECHAZO |
|---|--|---|
| Humedad | 41% | > 55% |
| Nitrito Sódico | 2 ppm (residual) | 150 p.p.m añadidos |
| Nitrato Sódico | 20 ppm (residual) | 150 p.p.m residual |
| MICROBIOLÓGICAS LOMO | | RECHAZO |
| E. Coli | 10 ² u.f.c./g o cm ² | Valores mayores a las cantidades indicadas. |
| <i>Salmonella</i> | Ausencia/25g | |
| <i>S. Aureus</i> | 10 ² u.f.c/g o cm ² | |
| Listeria monocytogenes | Ausencia/25g | |
| VALORES FÍSICO –QUÍMICOS CHORIZO | | RECHAZO |
| Humedad | 36% | > 45% |
| Nitrito Sódico | 3 ppm (residual) | 150 p.p.m añadidos |
| Nitrato Sódico | 27 ppm (residual) | 150 p.p.m añadidos |
| MICROBIOLÓGICAS CHORIZO | | 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 | Ausencia/25g | |
| VALORES FÍSICO –QUÍMICOS SALCHICHÓN | | RECHAZO |
| Humedad | 36% | > 45% |
| Nitrito Sódico | 2 ppm (residual) | 150 p.p.m añadidos |
| Nitrato Sódico | 27 ppm (residual) | 150 p.p.m añadidos |
| MICROBIOLÓGICAS SALCHICHÓN | | 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 | Ausencia/25g | |
| LEGISLACIÓN APLICABLE | | |
| <p>Reglamento CE 2073/2005 de la comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus modificaciones posteriores.</p> <p>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 los alimentos de origen animal y sus modificaciones posteriores.</p> <p>Reglamento CE 852/2004 del parlamento europeo y del consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.</p> <p>Reglamento (CE) N° 854/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 por la que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano y sus modificaciones posteriores.</p> <p>Reglamento (UE) N° 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y sus modificaciones posteriores.</p> | | |



**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE
TABLA DE LOMO Y CHORIZO Y
SALCHICHÓN EXTRA CULAR
LONCHEADO 150 GR**

Código: **ET_020141**

Revisión : 05

Fecha 24/03/2014

Pág.: 3 de 3

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS POR 100 G. DE PRODUCTO

| PRODUCTO | LOMO |
|------------------------------------|--|
| Energía Calculada | 437 kcal / 1813 KJ |
| Grasas: de las cuales | 34,7 g |
| Ac. Grasos saturados | 12,6 g |
| Hidratos de carbono de los cuales: | 1,3 g |
| Azúcares | 1,0 g |
| Proteínas | 29,8 g |
| Sal | 6,5 g |
| PRODUCTO | CHORIZO |
| Energía Calculada | 437 kcal / 1813 KJ |
| Grasas: de las cuales | 34,7 g |
| Ac. Grasos saturados | 12,6 g |
| Hidratos de carbono de los cuales: | 1,3 g |
| Azúcares | 1,0 g |
| Proteínas | 29,8 g |
| Sal | 6,5 g |
| PRODUCTO | SALCHICHÓN |
| Energía Calculada | 372 kcal / 1546 KJ |
| Grasas: de las cuales | 29,6 g |
| Ac. Grasos saturados | 11,83 g |
| Hidratos de carbono de los cuales: | 1,6 g |
| Azúcares | 0,6 g |
| Proteínas | 24,9 g |
| Sal | 4,3 g |
| LOGÍSTICA | |
| Etiquetado | Etiqueta en bolsa. Código Ean 3436009201414 |
| Envase | Bolsa de 22 x 16,5 cm |
| Uso esperado | Corte en finas lonchas, no consumir la tripa. |
| Identificación de usuarios: | Todo el público en general excepto alérgicos y/o intolerantes a: lactosa, proteína de leche, leche en polvo, proteína aislada de soja. |
| 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 y Consumo | Conservar en refrigeración entre 4 y 6 °C. Consumir preferentemente en los 153 días 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. |