

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO SALCHICHÓN IBÉRICO VELA	Fecha: septiembre de 2025 Revisión: 02 Código de producto: 11
---	--	---

DEFINICIÓN

Producto elaborado con magro de cerdo ibérico, adobado con especias y condimentos, embutido en tripa natural de cerdo, y sometido a un proceso de secado y maduración.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN
Ingredientes	Carne y grasa de cerdo ibérico, sal, almidón, especias, dextrosa, PROTEÍNA LÁCTEA , estabilizantes (E450, E452), antioxidantes (E301, E331), conservadores (E250, E252) y <u>tripa de colágeno artificial no comestible</u> .
Presentación	Piezas enteras o en mitades, envasadas al vacío.
Tiempo de curación	Más de 3 meses.
Merma	+/- 33% sobre su peso en fresco.
Coloración - Aspecto	Color característico rosado y punteado en blanco.
Sabor y textura	Sabor característico con un aroma intenso. Textura consistente, masa totalmente ligada y compacta.
Tratamientos Aplicados	Picado, adición de ingredientes y amasado, asentamiento en refrigeración, embutición, secado y maduración, cepillado, envasado y almacenamiento.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parámetros y límites de calidad	Nitratos (E252) residual < 90 ppm Nitritos (E250) residual < 45 ppm Humedad <= 40% Grasa (máx.) < 65% Proteínas cárnicas > 22 %
---------------------------------	---

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

		RECHAZO
Escherichia coli	5 x 10e3 u.f.c./g	Valores mayores a las cantidades indicadas
Salmonella spp.	Ausencia/25 g	
Listeria monocytogenes	Ausencia u.f.c./25 g // 100 u.f.c./g	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL *

VALORES MEDIOS POR CADA 100 G		
	Valor energético (Kcal)	497
	Grasas (g)	42,8
	Grasas saturadas (g)	14,1
	Hidratos de carbono (g)	1
	Azúcares (g)	1
	Proteína (g)	27
	Sal (g)	3,8
	Fibra alimentaria (g)	< 0,1

*Debido a su elaboración artesanal y a la mayor o menor infiltración de grasa que presenten las piezas pueden detectarse valores con alguna desviación respecto a los descritos.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Etiquetado	Etiqueta adhesiva.
Embalaje	Caja de cartón blanco de +/- 10 kgs.
Tª de conservación	Temperatura de refrigeración en ambientes secos y limpios.
Tª de consumo	Se recomienda su consumo a temperatura ambiente (20 - 24°C).
Consumo preferente	Se recomienda su consumo en los 12 meses siguientes a su envasado.
Uso	Producto alimentario de consumo generalizado.
Alergenos	LECHE
Medio de transporte	Vehículo frigorífico o isoterma.

LEGISLACIÓN APLICABLE

REGLAMENTO (CE) Nº1441/2007 DE LA COMISIÓN de 5 de diciembre de 2007 que modifica Reglamento (CE) nº2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

NOTA 1: En el REGLAMENTO (CE) nº1441/2007 de la comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) nº2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (L 322/12; DOCE; 7.12.2007) se exponen varias categorías para clasificar a los alimentos con respecto a la investigación de Listeria. REGLAMENTO (UE) Nº 1129/2011 DE LA COMISIÓN del 11 de noviembre de 2011 por el que se modifica el Reglamento (CE) nº (1333/2008) del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la unión.

REAL DECRETO 1334/99 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios.

REGLAMENTO 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor.

REAL DECRETO 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.

REGLAMENTO (UE) 2023/2108 de la Comisión, de 6 de octubre de 2023, por el que se modifican el anexo II del Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo y el anexo del Reglamento (UE) nº 231/2012 de la Comisión en lo que se refiere a los aditivos alimentarios nitritos (E 249-250) y nitratos (E 251-252)