

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO				Código		FT 104	
				Revisión		.04	
				Fecha		jun-24	
Denominación del producto:		SALCHICHÓN (CULAR / VELA / VELÓN / LONGANIZA / MORCÓN)					
Descripción		Mezcla de carne y grasa de cerdo, picada o troceada, sometida a un proceso de salazón. Se le añade como ingrediente caracterizante la "pimienta". Se le adiciona, además, sal, otras especias, condimentos, ingredientes y aditivos. Después, se realiza el amasado y embutido en tripas naturales o envolturas artificiales. Por último, es sometido a un proceso de curado/maduración que, le asegura una buena estabilidad, lo que le proporciona un aroma y sabor característicos.					
Ingredientes		Carne y grasa de cerdo, sal, ajo, pimienta, dextrina, dextrosa, azúcar, proteína de carne (cerdo), emulgentes (E-450i, E-450iii, E-451i, E-452i, E-452ii), antioxidantes, (E-331iii, E-301), especias, conservadores (E-252, E-250), potenciadores del sabor (E-627, E-631), colorantes (E-120)					
* Los ingredientes susceptibles de causar alergias o intolerancias según el anexo II del R (UE) nº 1169/2011- aparecen subrayadas y en negrita.		Embutido según formatos en tripa natural (cular de cerdo) o en tripa o envoltura artificial.*(Ver cuadro)					
Tratamientos aplicados		Picado, salazón/adobado, amasado, embutido, curado/maduración, envasado a vacío (opcional)					
Presentación comercial (En función del tipo y diámetro de tripa)		Formato		Vida útil **	Tripa	Identificación	Etiquetado
Salchichón	Cular	Pieza	Envasado a vacío	12 meses *	Natural	N.A.	N.A.
			Sin envasar	***	Natural	N.A.	N.A.
Salchichón	Vela / Velón	Pieza	Envasado a vacío	12 meses *	Colágeno	N.A.	N.A.
			Sin envasar	***	Colágeno	N.A.	N.A.
Salchichón	Longaniza	Pieza	Envasado a vacío	12 meses *	Natural	N.A.	N.A.
					Colágeno	N.A.	N.A.
		Sin envasar	***	Colágeno	N.A.	N.A.	
				Natural	N.A.	N.A.	
Salchichón	Morcón	Pieza	Envasado al vacío	12 meses *	Fibra Vegetal	N.A.	N.A.
			Sin envasar	***	Fibra Vegetal	N.A.	N.A.
* A partir del día de envasado. ** Fecha de consumo preferente, *** Expedido sin finalizar el proceso de curación, a establecer por el cliente							
Envasado y empaquetado		Envasado		Envasado a vacío a petición del cliente- bolsa neutra y trasparente			
		Empaquetado		Expedido a granel con o sin envasar (box de cartón, box de plástico o perchas)			
Identificación y etiquetado		Identificación		No lleva identificación individual			
		Etiquetado		Se comercializa a granel sin etiquetar			
Condiciones de conservación y transporte		Conservación		Productos sin envasar: Conservar en lugar fresco, seco y alejado de olores			
				Productos envasados a vacío: Conservar en refrigeración y alejado de olores			
				Una vez abierto se recomienda "Conservar en lugar fresco, seco y alejado de olores"			
		Transporte		Productos sin envasar: No precisa transporte a Tª regulada			
Productos envasados a vacío: Condiciones de refrigeración o isoterma en distancias cortas							
Condiciones de utilización		Puede ser consumido directamente no precisa cocinado ni manipulación.					
		Productos envasados, se recomienda abrir el envase 1 hora antes de su consumo.					
		Retirar la tripa antes del consumo. Se recomienda consumir a temperatura ambiente. Precaución con cuerdas y grapas					
		Una vez abierto "Conservar en lugar fresco, seco" o en refrigeración, según gusto y alejado de olores					
Consumidores previstos		Población en general, excepto los consumidores alérgicos o intolerantes a cualquiera de los ingredientes (Ver apartado "Ingredientes").					
Destino (Cliente)		Otras almacenistas e industrias de alimentación (industrias cárnicas) propietarias del producto					
Uso accidental		No se han descrito usos no intencionados del producto. Precaución con las cuerdas y grapas de atado					
Características físico-químicas		aw		≤ 0,92			
		pH		5,5-6			

Alérgenos	SIN ALÉRGENOS, SIN GLUTEN Y SIN LACTOSA
------------------	--

Valores nutricionales *	GRASAS	34,7 g
	AC. GRASOS SATURADOS TOTALES	12,3 g
	HIDRATOS DE CARBONO	2 g
	AZÚCARES	0,9 g
	PROTEÍNAS	25,8 g
	VALOR ENERGÉTICO	1757 Kj / 422 Kcal
	SAL	2,65g

* Datos orientativos- Valores bibliográficos base de datos www.bedca.net. **Valores medios por 100 g de producto

Legislación aplicable	Higiene	Reglamento (CE) nº 852/2004 y Reglamento (CE) nº 178/2002 y modificaciones
	Aditivos	Reglamento (CE) nº 1333/2008 y sus modificaciones
	Microbiología y contaminantes	Rgto (CE) 2073/2005 y Rgto (CE) 1881/2006 y sus modificaciones
	Otros	R.D. 474/2014 y R.D. 04/2014
	Etiquetado	Reglamento (CE) nº 1169/2011 y sus modificaciones
Documentación	Albarán de expedición (Donde se indica fecha, destino, lote, cantidad expedida)	

Fdo. Carmen Pérez
Responsable de calidad
TOBERAL, C.B.

