



LA FINOJOSA®
JAMONES Y EMBUTIDOS
MANJARES DE PURA RAZA

JAMONES Y EMBUTIDOS LA FINOJOSA S.L.
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
SALCHICHÓN IBÉRICO CULAR EXTRA

Código: FT024
Revisión: 01
02/11/2017

DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO

Salchichón Ibérico Cular Extra

CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Cárnico Crudo-Curado

ORIGEN DEL PRODUCTO

Producto de origen español

MARCA COMERCIAL

La Finojosa

CATEGORÍA DEL PRODUCTO

Cular

COMPOSICIÓN

Magro y grasa de cerdo ibérico, sal, **LECHE EN POLVO**, dextrina, especias, **PROTEÍNA DE LECHE**, dextrosa, **PROTEÍNA AISLADA DE SOJA**, emulgente E-450i, E-452i, E-451i, corrector de la acidez E-331iii, potenciador del sabor E-621, conservadores E-252, E-250, colorante E-120, corrector de la acidez E-331iii, antioxidante E-301

DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO

Embutido elaborado a base de carne picada con forma alargada y cilíndrica. Selección, troceado y picado de la carne, incorporación de condimentos, especias y aditivos, mezclado y amasado, macerado en cámara de maceración de masas durante un periodo de 24/48 horas a temperatura entre 0-8°C, embutido en tripa natural previamente lavada o en tripa artificial permeable, atado, sometido a un proceso de desecación (curado) en secadero artificial durante un periodo mínimo de 60 días a una temperatura de 10-14 °C y una humedad relativa del 75-80% y posterior envasado al vacío y embalado y almacenamiento en cámara de refrigeración a temperatura de 0-8°C hasta su expedición y venta.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- | | |
|--------------------------|-----------------|
| • Salmonella | Ausencia / 25 g |
| • Listeria Monocytogenes | <100 ufc/g |
| • Escherichia coli | <100 ufc/g |
| • Staphylococos aureus | <100 ufc/g |

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Y ORGANOLÉPTICAS

- Nitratos DRM 250 mg/kg
- Nitritos DRM 100 mg/kg
- Olor: Aroma agradable y característico
- Sabor: Suave, prevaleciendo el sabor a la pimienta.
- Color y Aspecto al corte: Rojo pálido con tonalidades blanquecinas
- Textura: Consistente, masa ligada y compacta.

PRESENTACIÓN Y ENVASADO

El producto es presentado en piezas enteras o medias piezas y/o loncheado en formatos de 100 gr.

El producto es envasado al vacío en bolsas de plástico

El producto es embalado en cajas de cartón:

10 piezas enteras



LA FINOJOSA®
JAMONES Y EMBUTIDOS
MANJARES DE PURA RAZA

JAMONES Y EMBUTIDOS LA FINOJOSA S.L.
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
SALCHICHÓN IBÉRICO CULAR EXTRA

Código: FT024
Revisión: 01
02/11/2017

20 piezas en mitades
20 unidades de 100 gramos
Peso neto caja:
2 kilogramos las cajas de 100 gramos
Resto variable
Fecha de consumo preferente: 1 año desde la fecha de envasado.
EAN13:

Piezas Enteras	Medias Piezas	Loncheado 100 gr
8436035020362	8436035020850	8436035022205

ETIQUETADO

Situación etiqueta: pegatina adherida al envase
Información del etiquetado
Denominación comercial: Salchichón Ibérico Cular
Identificación de la empresa:

Jamones y Embutidos La Finojosa S.L.
Polígono Industrial Molino de Viento parcelas 9-10
14270-Hinojosa del Duque
Córdoba
T/F: 957142056
www.finojosa.com
Nº RGSEEA: 10.0014587/CO

Ingredientes: Magro y grasa de cerdo ibérico, sal, **LECHE EN POLVO**, dextrina, especias, **PROTEÍNA DE LECHE**, dextrosa, **PROTEÍNA AISLADA DE SOJA**, emulgente E-450i, E-452i, E-451i, corrector de la acidez E-331iii, potenciador del sabor E-621, conservadores E-252, E-250, colorante E-120, corrector de la acidez E-331iii, antioxidante E-301

Alérgenos: **Soja, Leche** y derivados (incluida **LACTOSA**)

Producto de origen español

Lote: código numérico de 5 o 6 caracteres

F/C: 1 año desde la fecha de envasado.

Peso Neto

Código de barras

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Temperatura refrigerada 0-8°C. Es producto ya curado.

CONDICIONES DE TRANSPORTE

Vehículos propios o subcontratados isotérmicos o refrigerados.

DESTINO FINAL PREVISTO PARA EL PRODUCTO

Nacional, Exportación U.E. y terceros países.

GRUPO Y TIPOS DE CONSUMIDORES

El producto contiene alérgenos: **LECHE EN POLVO, PROTEÍNA DE LECHE Y PROTEÍNA AISALDA DE SOJA.**

Producto sin OMG.

USO PREVISTO DEL PRODUCTO

Consumir directamente y/o cocinado.

Forma de preparación aconsejada: sacar de la bolsa y mantener a temperatura ambiente durante al menos 2 horas. Cortar en finas lonchas desechando la tripa.



LA FINOJOSA®
JAMONES Y EMBUTIDOS
MANJARES DE PURA RAZA

JAMONES Y EMBUTIDOS LA FINOJOSA S.L.
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
SALCHICHÓN IBÉRICO CULAR EXTRA

Código: FT024
Revisión: 01
02/11/2017

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios por 100 gramos de producto

- Valor energético 436 Kcal
1834 KJ
- Grasa 34 gr.
 - Grasa Saturada 9,31 gr.
- Hidratos de Carbono <0,1 gr.
- Azúcares <0,1 gr.
- Proteína 32 gr.
- Sal 1850 mg

NORMATIVA

- Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) nº 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Real Decreto 1904/1993, por el que se establecen las condiciones de producción y comercialización de productos cárnicos y de los determinados productos de origen animal.
- Reglamento 2073/2005, de 15 de noviembre, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) nº 509/2006 del consejo de 20 de marzo de 2006
- Directiva 2000/13/CE relativa al etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
- Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
- Así como cualquier disposición legal que afecte a esta actividad.



LA FINOJOSA®
JAMONES Y EMBUTIDOS
MANJARES DE PURA RAZA

JAMONES Y EMBUTIDOS LA FINOJOSA S.L.
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
SALCHICHÓN IBÉRICO CULAR EXTRA

Código: FT024
Revisión: 01
02/11/2017

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS EN LOS INGREDIENTES DE ESTE PRODUCTO		Contiene según receta (sí/no)
1	Cereales que contengan GLUTEN (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados)	NO
2	Crustáceos o productos a base de crustáceos	NO
3	Huevos y productos a base de huevos	NO
4	Pescado o productos a base de pescado	NO
5	Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	NO
6	Soja y productos a base de soja	SI
7	Leche y sus derivados (incluida lactosa)	SI
8	Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alféncigos, nueces de macadamia o nueces de Australia)	NO
9	Apio y productos derivados	NO
10	Mostaza y productos derivados	NO
11	Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO
12	Dióxido de Azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 ml/litro	NO
13	Altramuces y productos a base de altramuces	NO
14	Moluscos y productos a base de moluscos	NO



LA FINOJOSA®
JAMONES Y EMBUTIDOS
MANJARES DE PURA RAZA

JAMONES Y EMBUTIDOS LA FINOJOSA S.L.
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
SALCHICHÓN IBÉRICO CULAR EXTRA

Código: FT024
Revisión: 01
02/11/2017