



FICHA TÉCNICA

CHORIZO CULAR EXTRA IBÉRICO

Hoja 1 / 4

Edición: 1
Junio 2020

1.- DENOMINACIÓN LEGAL

CHORIZO CULAR EXTRA IBÉRICO

2.- DESIGNACIÓN Y MARCA COMERCIAL

CHORIZO CULAR EXTRA IBÉRICO - PRIM ORO IBÉRICO

3.- DATOS DEL FABRICANTE

Nombre: **JAMÓN PRIM SALAMANCA, S.L. (CIF- B-37.434.974)**

Dirección social e industrial: **Ctra. de Guijuelo, 32 - 373100, MACOTERA, SALAMANCA.**

Teléfono: **923 555 906** Fax: **923 555 907**

Nº RGSEAA: **10.22575/SA**

4.- LEGISLACIÓN APLICABLE

- **REGLAMENTO (CE) Nº 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004** relativo a la higiene de los productos alimenticios
- **REGLAMENTO (CE) Nº 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004** relativo por el que se establecen Normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal
- **REGLAMENTO (CE) Nº 854/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004** por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano
- **Reglamento CE 2073/2005** modificado por el Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E., relativos a los criterios microbiológicos aplicados a los productos alimenticios.
- **Reglamento (UE) nº 1129/2011 de la Comisión, de 11 de noviembre de 2011**, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión.
- **Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011**, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) nº 1924/2006 y (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) nº 608/2004 de la Comisión
- **Real Decreto 4/2014, de 10 de enero**, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico.

5.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto cárnico elaborado con mezcla de carnes picadas o troceadas y grasa de cerdo de cebo ibérico, adicionada de sal, pimentón y otras especias, condimentos y aditivos autorizados, amasada y embutida en tripa natural o artificial, que ha sufrido un proceso de maduración-deseccación, con o sin ahumado, que se caracteriza por su colocación roja y por su olor y sabor característico.

6.- PROCESO DE FABRICACIÓN

Recepción, Despiezado, Pesado y Picado de magros, Preparación mezcla especias y aditivos, Reposo, Embutición, Colgado, Cortado (medias piezas), Envasado al vacío y Expedición.



FICHA TÉCNICA

CHORIZO CULAR EXTRA IBÉRICO

Hoja 2 / 4

Edición: 1
Junio 2020

7.- SISTEMA Y TIEMPO DE CURACIÓN

- Tiempo de curación: 120 – 150 días.
- Sistema de curación: 30-60 días en secadero artificial y 60-90 días en secadero natural.

8.- INGREDIENTES

- Magro de cerdo ibérico, sal, pimentón, ajo, orégano, LACTOSA, azúcar, proteínas de LECHE, proteínas de SOJA, dextrina, estabilizantes (E-450i,ii), antioxidante (E-300), conservantes (E-250 y E-252) y antioxidante (E-300).

9.- CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

ORGANOLÉPTICAS:

- Consistencia: Firme y compacta al tacto, susceptible de partirse a Tª entre 12 – 20 °C en rodajas de 3 mm sin desunirse las carnes y el tocino.
- Forma: Cilíndrica, más o menos regular, o ligeramente aplanada, y longitud variable
- Calibre: 50-60 mm.
- Color externo: Rojo oscuro, pudiendo estar recubierto de flora externa propia del producto.
- Aspecto externo: Ligeramente rugoso por adaptación de la tripa a la masa durante su proceso de curación. Siempre adherida la tripa a la masa.
- Aspecto al corte: Homogéneo, liso y bien ligado. La carne de color rojo, sin coloraciones anormales. El tocino y la grasa de color blanco rosáceo, sin coloraciones amarillentas que denoten oxidación.
- Olor y Sabor: Característico que le proporcionan las especias, condimentos y procesos de curación.

FÍSICO-QUÍMICAS:

PARÁMETRO	VALOR NUTRICIONAL Valor medio por 100 g.
<ul style="list-style-type: none">• Valor energético• Grasas De las cuales Saturadas• Hidratos de carbono De los cuales Azúcares• Proteínas• Sal	<p>1956 KJ/467 Kcal</p> <p>35 g</p> <p>15 g</p> <p>4.7 g</p> <p>1.9 g</p> <p>34 g</p> <p>3.2 g</p>



FICHA TÉCNICA

CHORIZO CULAR EXTRA IBÉRICO

Hoja 3 / 4

Edición: 1
Junio 2020

FISICO-QUÍMICO:

PARÁMETROS	RESULTADOS	UNIDADES	METODOLOGIA
ph	5.4	uds.ph	Potenciometría- PNT-AL-042
Actividad de agua (aw)	0.833	-	Higrometría de punto de rocío- PNT-AL-051

MICROBIOLÓGICAS:

PARÁMETROS	RESULTADOS	UNIDADES	METODOLOGIA
Investigación de Salmonella	No detectada	/25 g	PNT-AL-047
Investigación de Listeria monocytogenes	No detectada	/25 g	PNT-AL-010

10.- INFORMACIÓN DIRIGIDA AL CONSUMIDOR

- **Consumo preferente:** 6 - 12 meses (según presentación y conservación del producto) a partir de la fecha de acabado del producto
- **Almacenamiento y Conservación:** Conservar en lugar fresco y seco (10-12 °C)
- **Consumo:** Se recomienda para su consumo a temperatura ambiente. (22-24°C). Para una buena degustación del producto, al encontrarse envasado al vacío, se recomienda extraer del envase y dejar al aire al menos 30 minutos antes de su consumo, para que recupere así el color, la consistencia y no se produzcan enmascaramientos en el sabor.

Tripa comestible.

- **Información para alérgicos:** Contiene derivados de leche (**LACTOSA**, proteína de **LECHE**) y derivados de soja (proteína de **SOJA**).

11.- PRESENTACIÓN

- **Presentación:** Piezas individuales, medias piezas, al natural, envasadas a vacío o loncheados en sobres de vacío de 150 gramos.
- **Etiquetado:** Etiqueta identificativa sobre cada pieza que incluye la información: Descripción del producto, Número de lote, Fecha de consumo preferente, Ingredientes, NRGSA, Identificación de la empresa, Información al consumidor.
- **Embalaje:** Cajas de cartón de 8 - 10 kg para piezas individuales o medias piezas. Los sobres de producto loncheado en cajas de cartón con capacidad de 20-30 sobres.
- **Distribución y Transporte:** Vehículo frigorífico o isoterma.

	<p>FICHA TÉCNICA CHORIZO CULAR EXTRA IBÉRICO</p>	<p>Hoja 4 / 4</p> <p>Edición: 1 Junio 2020</p>
---	---	--



Aprobado por (Fecha y Firma): 09 de junio del 2020.