

**1.- DENOMINACIÓN  
LEGAL**

**CHORIZO DE CERDO IBÉRICO DE BELLOTA**

**2.- DESIGNACIÓN Y  
MARCA COMERCIAL**

**CHORIZO IBÉRICO DE BELLOTA**

**3.- FABRICANTE**

Nombre: **FAUSTINO PRIETO MARTÍN**  
Domicilio Industrial: **C/ Pedrera, nº9  
37750 Cespadosa de Tormes- Salamanca (ESPAÑA)**  
NRSA: **10.15606/SA**  
Teléfono/Fax: **923.152.635**  
E-mail: **[jamonestaustinoprieto@hotmail.com](mailto:jamonestaustinoprieto@hotmail.com)**  
Web: **[www.jamonestaustinoprieto.com](http://www.jamonestaustinoprieto.com)**

**4.- LEGISLACIÓN  
APLICABLE**

- í Orden de 7 de febrero de 1980 por la que se aprueba la norma de calidad para los productos cárnicos embutidos crudos-curados en el mercado interior.
- í Reglamento CE 2073/05 modificado por el Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E., relativos a los criterios microbiológicos aplicados a los productos alimenticios.
- í 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.
- í 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 ibéricos.
- í REAL DECRETO 1118/2007, de 24 de agosto, por el que se modifica el Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.

**5.- DESCRIPCIÓN DEL  
PRODUCTO**

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

**6.- PROCESO DE  
FABRICACIÓN**

Recepción, Pesado y Picado de magros, Preparación mezcla especias y aditivos, Embutición, Colgado, Secado, Troceado, Envasado a vacío y Expedición.

**7.- SISTEMA Y  
TIEMPO DE CURACIÓN**

- Tiempo de curación: mínimo 90 días

**8.- INGREDIENTES**

- Carne de cerdo ibérico de bellota, pimentón, orégano, azúcar, sal, dextrosa, **proteína de soja**, antioxidantes ( E-301, E-300 ), E-250 y E-252, aceite de oliva y ajo natural.

**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: Alargada y cilíndrica, más o menos regular.
- Calibre: 50 - 60 mm.
- Color externo: Rosado 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. La grasa de color blanco rosáceo, sin coloraciones amarillentas que denoten oxidación.
- Olor y Sabor: Característico que le proporcionan las especias, condimentos y el proceso de curación.

**MICROBIOLÓGICAS:**

<b>Parámetro</b>	<b>Valor en analítica habitual</b>	<b>Valor paramétrico</b>
Salmonella	Ausencia / 25 g	Ausencia / 25 g
Listeria monocytogenes	Ausencia / 25 g	Ausencia / 25 g
E. Coli	Ausencia	Ausencia

**10.- INFORMACIÓN  
DIRIGIDA AL  
CONSUMIDOR**

- **Consumo preferente:** 18 meses.
- **Almacenamiento y Conservación:** Conservar en lugar fresco y seco.
- **Consumo:** Se recomienda su consumo a temperatura ambiente (22-24°C).
- **Información para alérgicos:** No contiene gluten. Contiene proteína de soja.
- **Valores nutricionales por 100g:** **Energía:** 1808 KJ/470Kcal **Grasas:** 38,9g **de las cuales saturadas:** 15g **H. de Carbono:** 2,3g **de los cuales azúcares:** 1,5g **Proteínas:** 19,4g **Sal:** 1,7g

**11.- PRESENTACIÓN**

- **Presentación:** Piezas individuales
- **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 e información nutricional.
- **Embalaje:** Cajas de cartón
- **Distribución y Transporte:** Vehículo frigorífico.