

**1.- DENOMINACIÓN  
LEGAL**

**SALCHICHÓN DE CERDO IBÉRICO DE BELLOTA**

**2.- DESIGNACIÓN Y  
MARCA COMERCIAL**

**SALCHICHÓN IBÉRICO DE BELLOTA**

**3.- FABRICANTE**

Nombre: **FAUSTINO PRIETO MARTÍN**  
Domicilio Industrial: **C/ Pedrera, nº9  
37750 Cespedosa 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**

- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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 especias, condimentos y aditivos autorizados, amasada y embutida en tripa natural cular, que ha sufrido un proceso de maduración-deseccación y que se caracteriza por su coloración rosado oscuro 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, Envasado y Expedición.

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

- Tiempo de curación: Mínimo 90 días

**8.- INGREDIENTES**

Carne de cerdo ibérico de bellota, sal, pimienta, nuez moscada, dextrosa, emulgentes E-450i, E-452i, antioxidante E-331, E-301 y conservadores E-252 y E-250

**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 rosado oscuro, 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>
<i>Salmonella</i>	Ausencia / 25 g	Ausencia / 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia / 25 g	Ausencia / 25 g
<i>E. Coli</i>	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
- **Valores nutricionales por 100g:** **Energía:** 1699 KJ/410Kcal **Grasas:** 33g de las cuales saturadas: 13,4g **H. de Carbono:** 0,9g de los cuales azúcares: 0,8g **Proteínas:** 27g **Sal:** 1,9g

**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.