

# SALCHICHÓN IBÉRICO EXTRA

Ficha Técnica



## Valores nutricionales en 28g:

Calorías.....	135.8
Ácidos grasos totales.....	12.3g(18.5%)
• Ácidos grasos saturados	4.7g.....(21.2%)
• Ácidos trans.....	0%
Colesterol.....	20.9mg(7.0%)
Sodio.....	465mg(19.4%)
H. de carbono.....	0g(0%)
• Fibra.....	0g(0%)
• Azúcares.....	0g(0%)
Proteína.....	6.3g(12.6%)
Vitamina A y C.....	0%
Calcio	
Hierro	

## Salchichón Ibérico Extra

Embutido crudo-curado de color rojo oscuro, con pintas de grasa blancas, a base de carne de cerdo ibérico picada y de grasa de cerdo, adicionadas con pimienta y especias. Aroma característico de salchichón.

### Ingredientes:

Magro y grasa de cerdo ibérico, sal común, pimienta negra, pimienta blanca, nuez moscada, azúcar, antioxidante E-301, corrector de la acidez E-331(iii) y conservadores E-250 y E-252.

Tripa natural de cerdo.

### Proceso de elaboración:

1. Escogido.
2. Picado
3. Amasado.
4. Embutido.
5. Curado

**Conservación:** Estable a Tª ambiente, ≤ 18° C.

### Criterios Físicoquímicos:

- **Orden 07 de febrero de 1980:** Norma de Calidad para Productos cárnicos embutidos crudos-curados
- **Parámetros analizados por Embutidos Fermín:** Cloruros ≈4,2% NaCl  
Nitratos ≈27.5mg/Kg (NO<sub>3</sub>Na) Nitritos≈1.9mg/Kg (NO<sub>2</sub>Na) Actividad de agua≈0.87

### Criterios microbiológicos:

♦ Paquete de higiene reglamento 852/2004 + Recomendaciones del CENAN

#### ♦ Exigencias FSIS:

- Salmonella : ausencia en 25g
- Listeria: ausencia en 25g o menos de 100 ufc/g
- Recuento de colonias aerobias mesófilas: max 1x10<sup>4</sup> ufc/g
- Enterobacterias: max: 1x10<sup>2</sup> ufc/g
- E. coli: max. 1x10<sup>4</sup> ufc/g
- St. Aureus: max. 1x10<sup>2</sup> ufc/g
- Cl. Perfringens: max. 1x10<sup>4</sup> ufc/g

**Población diana:** Comercio mayorista y minorista

**Instrucciones de uso:** Listo para el consumo

**Caducidad:** 12 meses

**EDITADA**  
  
Dpto. Calidad

**REVISADA**  
  
Dirección