| IBERLINARES | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO | Rev.12<br>Ref.: PAP 01<br>Fecha: Marzo 2026 |
|---|---|---|

| DENOMINACIÓN COMERCIAL | CABECERO DE CERDO IBÉRICO |
|---|---|
| DEFINICIÓN | Producto elaborado el cabecero de cerdo ibérico, adobado y embutido en envolturas artificiales, el cual ha sufrido un adecuado proceso de curado-maduración. |
| COMPOSICIÓN | Cabecero de cerdo ibérico, sal, pimentón, dextrosa, azúcar, jarabe de glucosa, antioxidante E-316, conservador E-252, aceite de oliva, ajo, conservador (E-250) ,nuez moscada y envoltura artificial (NO COMESTIBLE). |
| CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS | Listeria: < 100 ufc/g<br>Salmonella: Ausencia en 25 gr. |
| CARACTERÍSTICAS FÍSICO/QUÍMICAS | Nitritos < 150 ppm añadidos<br>Fosfatos < 5000 ppm añadidos<br>Aw < 0,92 (alimento no favorecedor de para el desarrollo de Listeria monocytogenes) |
| CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS | Color: carne roja con vetas de grasa blanca-nacarada.<br>Sabor: carne de sabor delicado, poco salado.<br>Aroma: agradable y característico.<br>Textura: homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento.<br>Olor: intenso y característico del producto. |
| INFORMACIÓN NUTRICIONAL | **Valor energético (KJ/100 gr) / (Kcal/100gr)** 1128 kJ/270 Kcal<br>**Grasas (g/100g)** 16,0g<br>**de las cuales saturadas (g/100g)** 6,7g<br>**Hidratos de carbono (g/100g)** 0,5g<br>**de los cuales azúcares (g/100g)** 0,5g<br>**Proteínas (g/100g)** 31,0g<br>**Sal (g/100g)** 4,5g |
| ALÉRGENOS ALIMENTARIOS | No contiene alérgenos alimentarios |
| TRATAMIENTOS APLICADOS | Producto sometido a un proceso de adobo ,embuchado y secado en su elaboración. |
| CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE | Se distribuye a través de agencias de transporte. |
| DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE | En pieza entera envasada al vacío o troceada a demanda del cliente.<br>Troceado en diferentes gramajes 250g,350g,500g,700g |
| ETIQUETADO | Etiquetado según Reglamento (UE) Nº 1169/2011 y Real Decreto 4/2014, |
| FIJACIÓN DE LA VIDA UTIL DEL PRODUCTO | 12 meses una vez finalizado el periodo de curación óptimo. |
| INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR (CONSERVACIÓN Y PREPARACIÓN) | Destinado a su consumo por parte de la población en general excepto:<br>- Mujeres embarazadas<br>- Personas a las que se les haya prohibido o desaconsejado facultativamente<br>Temperatura de consumo a temperatura ambiente (unos 18. 20 ºC). Una vez abierto mantener en refrigeración.<br>**OBSERVACIONES: debido al proceso de curación natural florece moho en el exterior de la tripa del producto. Aunque antes de expedir se cepille y lave pueden quedar restos que no afectan al sabor y no son perjudiciales para la salud.** |
| LEGISLACIÓN APLICABLE | Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.<br>Reglamento (CE) Nº 1441/2007 DE LA COMISIÓN de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) Nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.<br>Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios.<br>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.<br>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. |