la alegría	Q	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**	Revisión: 2 Fecha:02/01/2026 Código: PC3.12 Copia Controlada

PRODUCTO: SALCHICHÓN CULAR IBERICO 450g

INGREDIENTES: Carne de cerdo ibérico, sal, lactosa, dextrosa, especias, dextrina, azúcar, emulgente (E-452i), antioxidante (E-301), conservador (E-250).
Se utilizan 136 g de carne para elaborar 100g de producto final. Embutido en tripa natural de cerdo.

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: Producto crudo-curado (ver diagrama de flujo de elaboración) con ingredientes naturales de alta calidad, madurado en secaderos naturales. Producto sujeto a desecación.

PRESENTACIÓN

Código: 102
Peso: 450 g
Medidas: variable
Caja: 14 unid.
Peso caja: 6,3 Kg. aprox.
Tipo envasado: Vacio
Tipo film: plástico alimentario
Material envasado: bolsa de plástico
Punto Verde: Eco-Embes N:00292
Producto NO contiene OMG (RD 1829/2003)
Producto no ionizado

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Tripa: Culares cerdo natural
Calibre: 50-55 mm
Color: Rosado
Sabor: Aromático
Aroma: Intenso
Paladar: Prolongado
Corte: Grueso
Maduración: 120 días

FORMULA CUANTITATIVA:

Carne de cerdo ibérico	**95%**
Aditivos autorizados	**5%**

ES
10.02001/LO
UE

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios aproximados por 100g

		VALORES DIARIOS
Valor Energético	**1961KJ/469Kcal**	***(1) % VD**
Grasas	**39,5 g**	**23,45 %**
De las cuales, ácidos grasos saturados	**15,7 g**	**56,4 %**
Hidratos de Carbono	**0,9 g**	**78,5 %**
de los cuales, azúcares	**0,02 g**	**0,34 %**
Proteínas	**27,5 g**	**0,02 %**
Sal	**3,47 g**	**55,0 %**
		57,8 %

CARACTERÍSTICAS FISCO-QUIMICAS

Categoría Extra, RD 474/2014, RD 142/2002
- pH final: < 5,6. Aw: < 0,920
- Humedad: Máx 45%
- Proteína*: Mín 22%.
- Materia Grasa*: Máx. 65%
- Hidratos de Carbono Totales*: Máx 5%
- Relación colágeno/proteína: Máx: 25
- Hidroxiprolina*: Máx: 0,6%
- Clasificación de producto: producto cárnico no sometidos a tratamiento térmico según Anexo II, Parte E, Apartado 8.3.1 del Reglamento 1333/2008 y sus posteriores modificaciones.
***Expresado sobre extracto seco.**

***(1) % VD: Valores diarios con base en una dieta de 2000 Kcal/8400 kJ**

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS

- Recuento *Escherichia Coli*: <100 ufc/g
- Recuento *Sthaphylococcus Aureus*: <100 ufc/g
- Presencia de *Salmonella Shigella*: Ausencia/25 g
- Recuento *Clostridium Sulfitos Reductores*: < 100 ufc/g
- Presencia de *Lysteria Monocytogenes*: < 100 ufc hasta final de vida útil del producto.

PALET:
Euro-palet: Ancho 80cm, largo 120cm
Medidas caja: 425 x 315 x 130 mm (CAJA Nº 4)
Nº cajas palet: 48 (capa: 6 cajas x altura: 8 capas)

EAN. PIEZA	**8422003001020**
EAN. CAJA	**8422003001020**
COND. TEMPERATURA	**CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO.**
CADUCIDAD	**180 días**
INSTRUCCIONES DE CONSUMO	**Se recomienda que el envase se abra y permanezca a temperatura ambiente durante 10-15 minutos antes del consumo, para su oreo.**
DECLARACIÓN ALÉRGENOS	**Contiene alérgenos derivados de leche (lactosa). No contiene gluten ni demás alérgenos según el Reglamento 1169/2011.**
USO PREVISTO Y POBLACIÓN DIANA	**Todos los consumidores en general salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes y mujeres en periodos de embarazo.**
DISTRIBUCION	**Transporte Refrigerado (<8ºC)**