IBERLINARES	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO	Rev.12 Ref.: PAP 01 Fecha: Marzo 2026

DENOMINACIÓN COMERCIAL	SOBRASADA DE CERDO IBÉRICO
DEFINICIÓN	Embutido curado, elaborado con una mezcla de carne picada de cerdo ibérico, tocino o grasa de cerdo ibérico, adicionada de sal, especias y aditivos, amasada y embutida envoltura artificial que han sufrido un proceso de maduración-desecación, que le asegura una buena estabilidad, así como un olor y sabor característicos.
COMPOSICIÓN	Grasa y carne de cerdos ibéricos, pimentón, sal, azúcares, **LACTOSA**, especias, estabilizante (E-451), antioxidante (E-316, E-300), potenciador del sabor (E-621), conservante(E-252) envoltura artificial (NO COMESTIBLE).
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Listeria: < 100 ufc/g Salmonella: Ausencia en 25 gr.
CARACTERÍSTICAS FÍSICO/QUÍMICAS	Nitritos < 150 ppm añadidos Fosfatos < 5000 ppm añadidos Aw < 0,92 (alimento no favorecedor de para el desarrollo de Listeria monocytogenes)
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: carne roja con vetas de grasa blanca-nacarada. Sabor: carne de sabor delicado, poco salado. Aroma: agradable y característico. Textura: homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento. Olor: intenso y característico del producto.
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	**Valor energético (KJ/100 gr) / (Kcal/100gr)** 2860,5kJ/695Kcal **Grasas (g/100g)** 75g **de las cuales saturadas (g/100g)** 26,5g **Hidratos de carbono (g/100g)** 0,3g **de los cuales azúcares (g/100g)** 0,2g **Proteínas (g/100g)** 4,5g **Sal (g/100g)** 2,0g
ALÉRGENOS ALIMENTARIOS	CONTIENTE LACTOSA
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 en pieza entera. Se elabora en diferentes gramajes en función de la demanda del cliente (150g,250g)
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: - Mujeres embarazadas - Personas a las que se les haya prohibido o desaconsejado facultativamente Temperatura de consumo a temperatura ambiente (unos 18. 20 ºC). Una vez abierto mantener en refrigeración. Conservar en un lugar fresco y seco. **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. 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. Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios. 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. 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.