FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO **SALCHICHÓN BELLOTA IBÉRICO EXTRA "DEHESA DEL YELTES" - VELAS 400/250/200/150 gr.**

DATOS TÉCNICOS:

DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO	SALCHICHÓN BELLOTA IBÉRICO		
CATEGORÍA	BELLOTA IBÉRICO EXTRA	**DESIGNACIÓN Y MARCA COMERCIAL**	VELA DE SALCHICHÓN BELLOTA IBÉRICO EXTRA "DEHESA DEL YELTES"
DEFINICIÓN	SE ENTIENDE POR SALCHICHÓN DE CERDO IBÉRICO LA MEZCLA DE CARNES PICADAS O TROCEADAS Y TOCINO Y/O GRASA, PROCEDENTES DE CERDO IBÉRICO, ADICIONADOS DE SAL, ESPECIAS Y ADITIVOS AUTORIZADADOS, AMASADA Y EMBUTIDA EN TRIPAS NATURALES O ARTIFICIALES, EN SU CASO, QUE HA SUFRIDO UN PROCESO DE MADURACIÓN – DESECACIÓN QUE LE ASEGURA UNA BUENA ESTABILIDAD, ASÍ COMO UN OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICOS.	**FABRICADO POR**	JESÚS MARCOS E HIJOS S.L. C/ Pocito, 3 P.I. "Las Eras" 37494 Martín de Yeltes. SALAMANCA TELF: 923 440033 Email: info@jesusmarcos.com
CONSUMO PREFERENTE	600 DÍAS A PARTIR DE LA FECHA DE ENVASADO	**Nº RGSA**	10.01295/SA
CODIFICACIÓN DEL LOTE	PPASSPP	**TIEMPO MÍNIMO DE CURACIÓN**	5 SEMANAS

INGREDIENTES:

INGREDIENTES	CARNE DE CERDO IBÉRICO, **LECHE EN POLVO**, SAL, HUMECTANTE (E-420i), DEXTRINA, DEXTROSA, ESPECIAS, CORRECTORES DE LA ACIDEZ (E-575, E-331iii), **PROTEÍNA SE SOJA**, AROMA, EMULGENTES (E-450i, E-452i), ANTIOXIDANTES (E-301, EXTRACTO DE ROMERO), CONSERVADORES (E-252, E-250), COLORANTE (E-120). TRIPA DE COLÁGENO – **NO COMESTIBLE**
- NO CONTIENE GLUTEN -	
CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS	➢ PRODUCTO SOMETIDO A DESECACIÓN ➢ COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICOS. ➢ TEXTURA TÍPICA.
CONDICIONES DE PRESERVACIÓN	**ALMACENAR EN LUGAR FRESCO Y SECO, PROTEGIDO DE LA LUZ SOLAR DIRECTA.** LA EXPERIENCIA NOS HA DEMOSTRADO QUE, BAJO CONDICIONES CORRECTAS DE ALMACENAJE, SE CONSERVAN LAS PROPIEDADES DEL PRODUCTO POR LARGOS PERIODOS DE TIEMPO.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

VALORES MEDIOS POR 100 Gr.

VALOR ENERGÉTICO:			**1.911,54 Kj / 461,64 Kcal**
GRASAS	40,31 gr	**De las cuales, SATURADAS**	26,91 gr
HIDRATOS DE CARBONO	1,71 gr	**De los cuales, AZÚCARES**	0,15 gr
PROTEÍNAS	23,00 gr	**SAL**	3,78 gr

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

PARÁMETROS	CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS
LISTERIA MONOCYTOGENES (U.F.C./G.)	N=5, C=0, 100 UFC/G
SALMONELLA (U.F.C./25G.)	N=5, C=0, NO DETECTADO/25G
EL PRODUCTO CUMPLE CON EL REG. (CE) 2073/2005 Y SUS MODIFICACIONES	

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

PARÁMETROS	CATEGORÍA IBÉRICO EXTRA
GRASA (g/100 g s.s.s.)	≤ 65
HIDRATOS DE CARBONO (g glucosa/100 g s.s.s.)	≤ 5
PROTEINA TOTAL (g/100 g s.s.s.)	≥22
RELACIÓN COLÁGENO/PROTEÍNA (%)	≤ 25
PROTEÍNAS AÑADIDAS (g/100 g)	≤ 1
DESTINO FINAL DEL PRODUCTO	**A TODA LA POBLACIÓN.** **CONTIENE ALÉRGENOS: DERIVADOS LACTEOS Y PROTEINA DE SOJA** **LIBRE DE O.M.G.´S**

PRESENTACIÓN:

FORMATO DE VENTA	-PIEZA ENTERA ENVASADA AL VACIO -PESO UNITARIO: 400 / 250 / 200 / 150 gr	**CODIGOS EAN 13**	VELA DE 400 GR. 8426340124732 VELA DE 250 GR. 8426340123636 VELA DE 200 GR. 8426340123537 VELA DE 150 GR. 8426340123438
EMBALAJE/LOGÍSTICA	CAJAS APILABLES: 4 CAJAS X BASE PALÉ, MÁXIMO 8 ALTURAS. UNIDADES POR CAJA: • 50 VELAS DE 400 GR. • 70 VELAS DE 250 GR. • 80 VELAS DE 200 GR. • 100 VELAS DE 150 GR.		

LEGISLACIÓN:

- Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, y posteriores modificaciones.
- Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, y posteriores modificaciones.
- Reglamento (CE) 852/ 2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, y posteriores modificaciones.
- Reglamento (CE) 853/ 2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, y posteriores modificaciones.
- Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, y posteriores modificaciones (incluido Reglamento (UE) 2023/2108)
- Reglamento (CE) nº 2073/ 2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005, y posteriores modificaciones.
- Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo, y posteriores modificaciones.
- R.D. 1334/ 1999, de 31 de Julio, y posteriores modificaciones.
- Reglamento 1935/2004/CE, VO (UE) nº 10/2011, incluidas las modificaciones posteriores.
- Reglamento (UE) 2025/40, incluidas modificaciones posteriores.

NOTA:

- ✓ Si en un plazo de 10 días naturales no se recibe objeción, se entiende que se aceptan las especificaciones aquí expuestas.