100% NATURAL

CHORIZO CULAR IBÉRICO BELLOTA

DLC
DEHESA LAS CUMBRES
LUXURY IBERIANS

IBÉRICOS DE BELLOTA DEHESA LAS CUMBRES S.L. - CIF: B-21555321 - Nº RGSA: 40.057436/B - Telf.: 93 630 19 20
Empresa: C/ Colon, 20. 21380 CUMBRES MAYORES (HUELVA) - **Almacén:** C/ Murcia, 5. 08830 SANT BOI DE LLOBREGAT (BARCELONA)

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Cód. int. producto refrigerado	0202
Descripción	Embutido curado, elaborado con una mezcla de carne picada de cerdo, tocino o grasa de cerdo ibérico, adicionada de sal, especias y aditivos, amasada y embutida en tripa natural, que han sufrido un proceso de maduración-desecación, que le asegura una buena estabilidad, así como un olor y sabor característicos.
Ingredientes	Carne y grasa de cerdo ibérico, sal, pimentón, ajo, dextrosa, **lactosa**, dextrina, **proteínas de soja**, **proteínas de leche**, especias, emulgentes (E-450i y E-450-iii), antioxidantes (E-300, E-301 y E-330), potenciador de sabor (E-621) y conservantes (E-252 y E-250).
Tripa	Embutido en tripa natural.
Características organolepticas	Color: Rojo-anaranjado y blanco veteado.
	Sabor: Embutido de sabor delicado.
	Olor: Agradable y característico de embutido curado.
	Textura: Homogénea, compacto.
	Aspecto: Con restos de moho, consistente. Tripa adherida en toda su longitud.
	Al corte: Consistente, veteado, ligado, característico.

PRESENTACIÓN

Pieza entera, a granel o envasado	1 kg. (aprox.)
Encajado	Puede ser envasado al vacío o sin envasar.
Unidades de venta	Kg.
Etiqueta producto	Nombre del producto, fecha de envasado, lote, fecha de caducidad, características de conservación, peso neto, registro sanitario e identificador del producto.
	Etiquetado según Reglamento (UE) Nº 1169/2011
Otras presentaciones	Según especificaciones del cliente.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO

Conservación en refrigerado	Conservar entre 0 y 5 ºC.
Transporte	Identificados con la etiqueta original, y en vehículos específicamente utilizados para productos alimenticios. No es preciso vehículos de temperatura regulada para su transporte.
Período de conservación	18 meses una vez finalizado el período de curación óptimo.
Consumo	Dejar orear 5 minutos antes de su consumo. Retirar envoltura antes de consumir.
Tratamientos aplicados	Recepción magro picado, aditivación, mezclado, maceración, embutido, etiquetado, secado (natural/artificial), envasado en su caso.

Sin gluten

100% NATURAL

CHORIZO CULAR IBÉRICO BELLOTA

DLC
DEHESA LAS CUMBRES
LUXURY IBERIANS

IBÉRICOS DE BELLOTA DEHESA LAS CUMBRES S.L. - CIF: B-21555321 - Nº RGSA: 40.057436/B - Telf.: 93 630 19 20
Empresa: C/ Colon, 20. 21380 CUMBRES MAYORES (HUELVA) - **Almacén:** C/ Murcia, 5. 08830 SANT BOI DE LLOBREGAT (BARCELONA)

CONTROLES DEL PROCESO

Límites microbiológicos según legislación vigente	Reglamento (CE) 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios.
	Reglamento (CE) 1441/2007 de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento 2073/2005.

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Lactosa, proteína de soja y proteína de leche.

VALOR NUTRICIONAL Y CALÓRICO

Kilocalorias / kilojulios	480 kcal. / 100 gr.; 1.991 kj. / 100 gr.
Grasas (gr)	39,1 gr. / 100 gr.
de las cuales saturadas (gr)	15,52 gr. / 100 gr.
Proteina (gr)	30,4 gr. / 100 gr.
Hidratos de carbono (gr)	2,1 gr. / 100 gr.
de los cuales azúcares (gr)	1,6 gr. / 100 gr.
Sal (mgr)	4,90 gr. / 100 gr.

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.

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.