EMBUTIDOS EL PIPI, S.L.
C/ Camino Real, 21 - 23220 Vilches (Jaén)
Tlf.: 953 63 23 08 – 686963595
www.embutidoselpipi.com

SALCHICHÓN EXTRA METRO

FICHA TECNICA	2023

DENOMINACIÓN DE VENTA: SALCHICHON EXTRA METRO

CLASIFICACION DEL PRODUCTO: DERIVADO CARNICO CURADO MADURADO (RD 474/2014)

MARCA COMERCIAL: EMBUTIDOS EL PIPI SL

COMPOSICION:. Paleta de cerdo, tocino de cerdo ibérico, sal, LECHE en polvo, proteína de leche, proteína de SOJA, especias, aroma, potenciador de sabor (E-621), extracto de romero, colorante (E-120), conservadores (E-250 y E-252) y goma xantana.

INFORMACION SOBRE ALERGENOS: CONTIENE LECHE Y SOJA

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS. AW: INFERIOR A 0.92 **pH:** APROX. ENTRE 5 – 6

VALOR NUTRICIONAL:

Energía (Kcal)	425
Grasas (g)	32.5
……..de los cuales saturadas (g)	8
Hidratos de Carbono (g)	2.5
……..de los cuales azúcares (g)	2
Proteínas (g)	31.5
Sal (g)	2

PROCESADO:

- RECEPCION Y ALMACENADO DE CARNE DE CERDO Y MATERIAS PRIMAS.
- ALMACENADO FRIGORIFICO DE LA CARNE (EN CAMARA DE REFRIGERACION A Tª ≤ 7 °C).
- DESPIEZADO, CORTADO Y PICADO DE LA CARNE; PREPARACION Y DOSIFICACION DEL RESTO DE INGREDIENTES.
- MEZCLADO CON EL RESTO DE INGREDIENTES; AMASADO; EMBUTIDO EN TRIPA.
- COLGADO EN BARRAS; CURADO EN SECADERO (APROX. 30 DIAS, A Tª ENTRE 10 – 12 °C Y 70 % H.R.);
- LIMPIADO SUPERFICIAL; ENVASADO; EMBALADO
- ALMACENADO EN REFRIGERACION (A TEMPERATURA ≤ 5 °C);
- DISTRIBUCION Y VENTA.

PRESENTACION Y ENVASADO: EMBUTIDO EN TRIPA ARTIFICAL (COLAGENO 45 CM), EN PIEZAS RECTAS DE APROX. 1 METRO; ENVASADO A VACIO; EMBALADOS EN CAJAS DE CARTON.

ETIQUETADO: EL PRODUCTO SE ETIQUETA EN BASE A LA NORMATIVA GENERAL DE ETIQUETADO (R.D. 1334/1999, RD. 126/2015 Y REGL. CE 1169/2011), CON LOS SIGUIENTES DATOS:

- Marca comercial, Denominación del producto, Razón social
- Lista de ingredientes e Información sobre alérgenos (en su caso)
- Información nutricional
- Condiciones de conservación (en refrigeración a Temperatura inferior a 5 °C)
- Nº de lote (semana de elaboración)
- Cantidad: Peso neto
- Fecha de consumo preferente (mes, año).
- Marca de Identificación: Circulo oval, señalando en interior: ES, Nº.R.G.S. de la empresa, CE

IDENTIFICACION Y CATEGORIZACION DE PRODUCTOS: CRITERIOS MICROBIOLOGICOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (REGLAMENTO CE 1441/2007)

- LISTERIA MONOCYTOGENES: **ALIMENTO LISTO PARA CONSUMO** QUE PERTENECE AL GRUPO 1.3 DEL CAP. I ANEXO I: **NO PUEDE FAVORECER EL DESARROLLO DE *LISTERIA MONOCYTOGENES*** DEBIDO A QUE SE PUEDE CONSIDERAR QUE CUMPLE LOS REQUISITOS DEL EPIGRAFE (8) DE DICHO CAPITULO: LOS PRODUCTOS CARNICOS CURADOS DESPUES EL TIEMPO DE CURACION MINIMA CONSIGUEN UNA ACTIVIDAD DE AGUA (Aw) INFERIOR A 0.92. PARA LAS PRUEBAS REALIZADAS SOBRE ESTE PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO SE EXIGE MANTENER UN **LIMITE MAXIMO DE 100 UFC/G** PARA *LISTERIA MONOCYTOGENES* DURANTE SU PERIODO DE VIDA UTIL.

- SALMONELLA: PRODUCTO CARNICO PARA CONSUMO CRUDO QUE PERTENECE AL GRUPO 1.8 DEL CAP. I ANEXO I, **EXENTO** DE REALIZAR PRUEBAS SOBRE *SALMONELLA* YA QUE **EL PROCESO DE FABRICACION ELIMINA EL RIESGO** DE ESTE PATOGENO. ESTO ES DEBIDO A QUE EL PROCESO DE CURACIÓN PRODUCE EN EL PRODUCTO FINAL UNA DISMINUCION DE LA ACTIVIDAD DE AGUA (Aw) INFERIOR A 0.92, EL CUAL IMPIDE EL CRECIMIENTO DE *SALMONELLA* Y GARANTIZA SU ELIMINACIÓN EN EL PRODUCTO FINAL.

CONSERVACION: CONSERVAR EN REFRIGERACION A Tª ENTRE 0 - 5 °C

DESTINO DEL PRODUCTO: DISTRIBUCION A ESTABLECIMIENTOS DE CONSUMO Y VENTA. PARA LA POBLACION EN GENERAL.

CONDICIONES DE TRANSPORTE: EN VEHÍCULO DE DISTRIBUCIÓN FRIGORIFICO.

VIDA UTIL DEL PRODUCTO: FECHA DE CADUCIDAD: 12 MESES