

DATOS GENERALES DE LA EMPRESA FABRICANTE

Dirección	EMBUTIDOS EUSEBIO, S.L. Ctra. de Salamanca, km. 77 37624 La Alberca (Salamanca)		
Teléfono:	923 220 137	Email:	Embutidoseusebio@embutidoseusebio.com
Registro sanitario:	10.013986/SA		
Sistemas de autocontrol higiénico sanitario:	Autocontrol basado en la metodología A.P.P.C.C.		

DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

MARCA:	Elaborado por EMBUTIDOS EUSEBIO S.L.
TIPO DE PRODUCTO:	Producto elaborado con presa del cerdo de bellota ibérico con una pureza del 50%, 75% y 100%, prácticamente libres de grasa externa, salado adobado y embutido en tripa natural o fibran, grapado o atado en un extremo y que ha sufrido un proceso de curación apropiado para conferir al producto unas características organolépticas típicas.

INGREDIENTES

Presa de cerdo de bellota ibérico, sal, pimentón, aceite de oliva, azúcar, ajo, LECHE desnatada en polvo, dextrina, LACTOSA, proteína de SOJA, dextrosa, emulgentes: E450i, E450iii, E452i, CASEINATO, sal, antioxidantes: E300, E331iii, conservadores: E252, E250 y envoltura de colágeno

ALÉRGENOS:

GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEOS
					SI	SI
MOLUSCOS	FRUTOS SECOS	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS	ALTRAMUZ	APIO

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

ORGANOLÉPTICAS:	Color:	Rojo anaranjado, veteadado					
	Aspecto externo:	Típico, con restos de moho, consistente, alargado, tripa bien adherida en toda la superficie.					
	Aspecto al corte:	Consistente, veteadado, ligado.					
	Textura:	Compacta y homogénea.					
	Olor y sabor:	Típico, agradable, característico de embutido curado.					
FISICO-QUIMICAS:	PARÁMETROS		LÍMITES				
	Nitritos (NO ₂)		< 150 PPM				
	Actividad de agua		< 0,92				
MICROBIOLÓGICAS:	PARÁMETROS		LÍMITES				
	Listeria monocytogenes		100 u.f.c./g				
	Salmonella		Ausencia/10g				
VALOR NUTRICIONAL: (por 100 g.)	Valor Energético	Grasas	Grasas Saturadas	Hidratos de Carbono	Azúcares	Proteínas	Sal
	356 Kcal	24,2 g	8,3 g	0,5 g	0,5 g	34,1 g	3,0 g
	1484 KJ						

TRATAMIENTO APLICADO AL PRODUCTO

Producto adobado, embutido y posterior curación.

DESCRIPCIÓN DE ENVASE Y EMBALAJE

El producto se puede presentar de dos maneras:

- Pieza entera, envasado al vacío o sin envasar: 900 - 1500 g
- Mitades, envasado al vacío o sin envasar: 450 - 750 g

MÉTODOS DE CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL

ALMACENAMIENTO: Se conserva en secaderos naturales o artificiales

VIDA ÚTIL: 2 años desde la elaboración

INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR

Si el producto está envasado al vacío, se aconseja sacar de la bolsa unas horas antes de su consumo, y mantener a temperatura ambiente.

En caso de pérdida del vacío, retirar del envase y volverá a su aspecto natural.

ETIQUETADO

ETIQUETADO: Etiquetas que cumplen con el Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, con el Real Decreto 1334/1999, Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios

ETIQUETA:

LEGISLACIÓN APLICABLE

- **REGLAMENTO (CE) Nº1441/2007 DE LA COMISIÓN de 5 de diciembre de 2007** que modifica Reglamento (CE) nº2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

NOTA 1: En el REGLAMENTO (CE) nº1441/2007 de la comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) nº2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (L 322/12; DOCE; 7.12.2007) se exponen varias categorías para clasificar a los alimentos con respecto a la investigación de Listeria. **REGLAMENTO (UE) Nº 1129/2011 DE LA COMISIÓN del 11 de noviembre de 2011** por el que se modifica el Reglamento (CE) nº (1333/2008) del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la unión.

- **REAL DECRETO 1334/99 de 31 de julio**, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios.

- **REGLAMENTO 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011** sobre información alimentaria facilitada al consumidor.

- **REAL DECRETO 126/2015, de 27 de febrero**, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.

Fecha: Noviembre de 2019

Revisión: 01

Código de producto: ET-LOM

Página: 2/2

Fecha de la última revisión:

Noviembre de 2019

DATOS GENERALES DE LA EMPRESA FABRICANTE

Dirección	EMBUTIDOS EUSEBIO, S.L. Ctra. de Salamanca, km. 77 37624 La Alberca (Salamanca)		
Teléfono:	923 41 53 14	Email:	Embutidoseusebio@embutidoseusebio.com
Registro sanitario:	10.013986/SA		
Sistemas de autocontrol higiénico sanitario:	Autocontrol basado en la metodología A.P.P.C.C.		

DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

MARCA:	Elaborado por EMBUTIDOS EUSEBIO S.L.
TIPO DE PRODUCTO:	Producto cárnico curado procedente de carnes de raza ibérica al 50%, 75% y 100% de pureza. Elaborado con mezcla de carnes picadas, adicionadas de sal y otras especias naturales, condimentos y aditivos autorizados, amasada y embutida en tripa natural (cular), que ha sufrido un proceso de maduración-deseccación, que le asegura una buena estabilidad, así como un olor y sabor característicos.

INGREDIENTES

Carne de cerdo ibérico, sal, pimentón, ajo, dextrina, azúcar, proteína cárnica (cerdo), dextrosa, antioxidante: E331iii, conservador: E-250 y tripa natural de cerdo.

ALÉRGENOS:

GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEOS
MOLUSCOS	FRUTOS SECOS	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS	ALTRAMUZ	APIO

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

ORGANOLÉPTICAS:	Color:	Rojo anaranjado, veteadado					
	Aspecto externo:	Típico, con restos de moho, consistente, alargado, tripa bien adherida en toda la superficie.					
	Aspecto al corte:	Consistente, veteadado, ligado.					
	Textura:	Compacta y homogénea.					
	Olor y sabor:	Típico, agradable, característico de embutido curado.					
FISICO-QUIMICAS:	PARÁMETROS		LÍMITES				
	Nitritos (NO ₂)		< 150 PPM				
	Actividad de agua		< 0,92				
MICROBIOLÓGICAS:							
	Listeria monocytogenes		100 u.f.c./g				
	Salmonella		Ausencia/10g				
VALOR NUTRICIONAL: (Por 100 g.)	Valor Energético	Grasas	Grasas Saturadas	Hidratos de Carbono	Azúcares	Proteínas	Sal
	469 Kcal	40,60 g	13,80 g	0,80 g	0,80 g	25,20 g	3,50 g
	1944 KJ						

TRATAMIENTO APLICADO AL PRODUCTO

Producto picado, amasado, embutido y posterior curación.

DESCRIPCIÓN DE ENVASE Y EMBALAJE

El producto se puede presentar de dos maneras:

- Pieza entera, envasado al vacío o sin envasar: 1200 g
- Mitades, envasado al vacío o sin envasar: 600 g

MÉTODOS DE CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL

ALMACENAMIENTO: Se conserva en secaderos naturales o artificiales

VIDA ÚTIL: 1 año desde la elaboración

INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR

Si el producto está envasado al vacío, se aconseja sacar de la bolsa unas horas antes de su consumo, y mantener a temperatura ambiente.

En caso de pérdida del vacío, retirar del envase y volverá a su aspecto natural.

ETIQUETADO

ETIQUETADO: Etiquetas que cumplen con el Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, con el Real Decreto 1334/1999, Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios

ETIQUETA:

LEGISLACIÓN APLICABLE

- **REGLAMENTO (CE) Nº1441/2007 DE LA COMISIÓN de 5 de diciembre de 2007** que modifica Reglamento (CE) nº2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

NOTA 1: En el REGLAMENTO (CE) nº1441/2007 de la comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) nº2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (L 322/12; DOCE; 7.12.2007) se exponen varias categorías para clasificar a los alimentos con respecto a la investigación de Listeria. **REGLAMENTO (UE) Nº 1129/2011 DE LA COMISIÓN del 11 de noviembre de 2011** por el que se modifica el Reglamento (CE) nº (1333/2008) del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la unión.

- **REAL DECRETO 1334/99 de 31 de julio**, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios.

- **REGLAMENTO 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011** sobre información alimentaria facilitada al consumidor.

- **REAL DECRETO 126/2015, de 27 de febrero**, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.

DATOS GENERALES DE LA EMPRESA FABRICANTE

Dirección	EMBUTIDOS EUSEBIO, S.L. Ctra. de Salamanca, km. 77 37624 La Alberca (Salamanca)		
Teléfono:	923 41 53 14	Email:	Embutidoseusebio@embutidoseusebio.com
Registro sanitario:	10.013986/SA		
Sistemas de autocontrol higiénico sanitario:	Autocontrol basado en la metodología A.P.P.C.C.		

DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

MARCA:	Elaborado por EMBUTIDOS EUSEBIO S.L.
TIPO DE PRODUCTO:	Producto cárnico curado procedente de carnes de raza ibérica al 50%, 75% y 100% de pureza. Elaborado con mezcla de carnes picadas, adicionadas de sal y otras especias naturales, condimentos y aditivos autorizados, amasada y embutida en tripa natural (cular), que ha sufrido un proceso de maduración-deseccación, que le asegura una buena estabilidad, así como un olor y sabor característicos.

INGREDIENTES

Carne de cerdo ibérico, sal, dextrina, especias, dextrosa, antioxidantes: E331, E301, conservadores: E252, E250 y tripa natural de cerdo.

ALÉRGENOS:

GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEOS
MOLUSCOS	FRUTOS SECOS	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS	ALTRAMUZ	APIO

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

ORGANOLÉPTICAS:	Color:	Rosado y blanco veteadado					
	Aspecto externo:	Típico, con restos de moho, consistente, alargado, tripa bien adherida en toda la superficie.					
	Aspecto al corte:	Consistente, veteadado, ligado.					
	Textura:	Compacta y homogénea.					
	Olor y sabor:	Típico, agradable, característico de embutido curado.					
FISICO-QUIMICAS:	PARÁMETROS		LÍMITES				
	Nitritos (NO ₂)		< 150 PPM				
	Actividad de agua		< 0,92				
MICROBIOLÓGICAS:	Listeria monocytogenes		100 u.f.c./g				
	Salmonella		Ausencia/10g				
VALOR NUTRICIONAL: (por 100 g.)	Valor Energético	Grasas	Grasas Saturadas	Hidratos de Carbono	Azúcares	Proteínas	Sal
	470 Kcal	39,5 g	13,0 g	1,0 g	1,0 g	27,5 g	4,1 g
	1946 KJ						

TRATAMIENTO APLICADO AL PRODUCTO

Producto picado, amasado, embutido y posterior curación.

DESCRIPCIÓN DE ENVASE Y EMBALAJE

El producto se puede presentar de dos maneras:

- Pieza entera, envasado al vacío o sin envasar: 1200 g
- Mitades, envasado al vacío o sin envasar: 600 g

MÉTODOS DE CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL

ALMACENAMIENTO: Se conserva en secaderos naturales o artificiales

VIDA ÚTIL: 1 año desde su elaboración

INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR

Si el producto está envasado al vacío, se aconseja sacar de la bolsa unas horas antes de su consumo, y mantener a temperatura ambiente.

En caso de pérdida del vacío, retirar del envase y volverá a su aspecto natural.

ETIQUETADO

ETIQUETADO: Etiquetas que cumplen con el Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, con el Real Decreto 1334/1999, Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios

ETIQUETA:

LEGISLACIÓN APLICABLE

- **REGLAMENTO (CE) Nº1441/2007 DE LA COMISIÓN de 5 de diciembre de 2007** que modifica Reglamento (CE) nº2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

NOTA 1: En el REGLAMENTO (CE) nº1441/2007 de la comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) nº2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (L 322/12; DOCE; 7.12.2007) se exponen varias categorías para clasificar a los alimentos con respecto a la investigación de Listeria. **REGLAMENTO (UE) Nº 1129/2011 DE LA COMISIÓN del 11 de noviembre de 2011** por el que se modifica el Reglamento (CE) nº (1333/2008) del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la unión.

- **REAL DECRETO 1334/99 de 31 de julio**, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios.

- **REGLAMENTO 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011** sobre información alimentaria facilitada al consumidor.

- **REAL DECRETO 126/2015, de 27 de febrero**, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.