DON EUSEBIO 10.025756/SA	**EMBUTIDOS EUSEBIO S.L.**	**Ficha nº**: 09
	FICHA TÉCNICA: **JAMÓN DE CEBO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA**	**Ed:** 0 / **Rev:** 00
		Septiembre 2021

DENOMINACIÓN PRODUCTO:	*JAMÓN DE CEBO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA*
DESCRIPCIÓN:	Producto elaborado con la extremidad posterior, cortada a nivel de la sínfisis isquiopubiana, con pata y hueso, que incluye la pieza osteomuscular íntegra, procedente de cerdos adultos.
TRATAMIENTOS APLICADOS:	Salado, secado y curado-maduración.
[1]INGREDIENTES:	Jamón de Cebo Ibérico, sal, conservantes (E-252, E-250), antioxidante (E-301) y azúcar.
PRODUCTO CERTIFICADO:	Conforme al Real Decreto 4/2014.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO		**[1]VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100g:**
▪ ORGANOLÉPTICAS	- **Color**: Rojo púrpura en la parte magra y brillante en la parte grasa. Homogéneo al corte. - **Textura**: Consistente, poco fibrosa, sin reblandecimiento. - **Olor**: Característico de producto curado. - **Sabor**: Delicado, poco salado, agradable, sin sabores anómalos.	- **Valor energético:** 1609Kj/ 387Kcal - **Grasas:** 29,3g De las cuales saturadas**:** 10g - **Hidratos de carbono:** <0,10g De los cuales azúcares: <0,10g - **Proteínas:** 30,9g - **Sal:** 3,4g
▪ FÍSICO-QUÍMICAS	- **pH** comprendido entre 5,6 y 6,2. - **Actividad de agua** <0,9.	**LÍMITES ADITIVOS AÑADIDOS** Cantidad residual máxima NITRATOS (E-252): **250 ppm** Cantidad residual máxima NITRITOS (E-250): **100 ppm**
▪ MICROBIOLÓGICAS	- ***Salmonella spp.***: Ausencia/25g - ***L. monocytogenes***: Ausencia*****/25g (*) Se permite 100 ufc/gl, si cumple con las características intrínsecas: pH $\leq$ 4,4, ó Actividad de agua (A_w) $\leq$ 0,92 ó pH $\leq$ 5.0 con una $A_w \leq$ 0,94	

		LEGISLACIÓN
PRESENTACIÓN	Pieza entera	- **Real Decreto 4/2014,** por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico.
MÉTODO ENVASADO Y/O EMBALADO	**Envasado** en papel antigraso y funda de algodón. **Embalado** en cajas de cartón.	- **Real Decreto 474/2014,** por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Conservar y almacenar en lugar fresco y seco.	- **Reglamento 1129/2011 de la Comisión,** por el que se modifica el anexo II de Reglamento 1333/2008 para establecer una lista de aditivos alimentarios.
CONSUMO PREFERENTE	22 meses desde la fecha de expedición.	- **Real Decreto 1169/2011**, información alimentaria suministrada al consumidor.
DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	No requiere transporte a temperatura regulada.	- **Real Decreto 890/2011,** Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, que modifica R.D. 1334/1999.
USO ESPERADO	Consumo directo	- **Reglamento 1441/2007,** de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos.
INSTRUCCIONES DE USO	No requiere tratamiento previo a su consumo.	- **Reglamento 853/2004,** por el que se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
ETIQUETADO	Según legislación vigente (R.D. 890/2011, Norma general de etiquetado y R.D 4/2014, Norma del Ibérico y Reglamento 1169/2011, información alimentaria facilitada al consumidor)	
DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS	**NO CONTIENE** ninguno de los catorce **ALÉRGENOS** de obligada declaración según R.D. 1169/2011.	

[1]NOTA: INFORMACIÓN FACILITADA POR EL FABRICANTE (RGSEAA: 10.013986/SA)

DON EUSEBIO LA ALBERCA 1924

FICHA TECNICA
LOMO DE BELLOTA IBÉRICO

Elaborado por: TRASANAM
CALIDAD E HIGIENE EN INDUSTRIA ALIMENTARIA
C/ Galileo,18 Bj • 37004 SALAMANCA • Teléf. 923 123 263 • www.trasanam.com

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 el músculo ileoespinal 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

Lomo de cerdo de bellota ibérico, sal, pimentón, aceite de oliva, azúcar, ajo, LECHE desnatada en polvo, dextrina, LACTOSA, proteina 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, veteado
	Aspecto externo:	Típico, con restos de moho, consistente, alargado, tripa bien adherida en toda la superficie.
	Aspecto al corte:	Consistente, veteado, 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
338 Kcal 1412 KJ	**20,20 g**	**6,70 g**	**0,60 g**	**0,60 g**	**38,50 g**	**4,30 g**

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 vacio 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.

DON EUSEBIO LA ALBERCA 1924

FICHA TECNICA
CHORIZO IBÉRICO EXTRA

Elaborado por: TRASANAM
CALIDAD E HIGIENE EN INDUSTRIA ALIMENTARIA
C/ Galileo,18 Bj • 37004 SALAMANCA • Teléf. 923 123 263 • www.trasanam.com

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-desecación, 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, veteado
	Aspecto externo:	Típico, con restos de moho, consistente, alargado, tripa bien adherida en toda la superficie.
	Aspecto al corte:	Consistente, veteado, 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 1944 KJ	**40,60 g**	**13,80 g**	**0,80 g**	**0,80 g**	**25,20 g**	**3,50 g**

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.

DON EUSEBIO LA ALBERCA 1924

FICHA TECNICA
SALCHICHÓN IBÉRICO EXTRA

Elaborado por: TRASANAM
CALIDAD E HIGIENE EN INDUSTRIA ALIMENTARIA
C/ Galileo,18 Bj • 37004 SALAMANCA • Teléf. 923 123 263 • www.trasanam.com

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-desecación, 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 veteado
	Aspecto externo:	Típico, con restos de moho, consistente, alargado, tripa bien adherida en toda la superficie.
	Aspecto al corte:	Consistente, veteado, 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 1946 KJ	**39,5 g**	**13,0 g**	**1,0 g**	**1,0 g**	**27,5 g**	**4,1 g**

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.