

**DATOS GENERALES DE LA EMPRESA FABRICANTE**

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

**DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

<b>MARCA:</b>	Elaborado por EMBUTIDOS EUSEBIO S.L.
<b>TIPO DE PRODUCTO:</b>	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 de bellota ibérico, sal, pimentón, ajo, dextrina, azúcar, proteína cárnica (cerdo), dextrosa, antioxidante: E331iii, conservador: E-250 y tripa natural de buey.

**ALÉRGENOS:**

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

**CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO**

<b>ORGANOLÉPTICAS:</b>	<b>Color:</b>	Rojo anaranjado, veteadado					
	<b>Aspecto externo:</b>	Típico, con restos de moho, consistente, alargado, tripa bien adherida en toda la superficie.					
	<b>Aspecto al corte:</b>	Consistente, veteadado, ligado.					
	<b>Textura:</b>	Compacta y homogénea.					
	<b>Olor y sabor:</b>	Típico, agradable, característico de embutido curado.					
<b>FISICO-QUIMICAS:</b>	<b>PARÁMETROS</b>		<b>LÍMITES</b>				
	Nitritos (NO <sub>2</sub> )		< 150 PPM				
	Actividad de agua		< 0,92				
<b>MICROBIOLÓGICAS:</b>	<b>PARÁMETROS</b>		<b>LÍMITES</b>				
	Listeria monocytogenes		100 u.f.c./g				
	Salmonella		Ausencia/10g				
<b>VALOR NUTRICIONAL:</b> (por 100 g.)	<b>Valor Energético</b>	<b>Grasas</b>	<b>Grasas Saturadas</b>	<b>Hidratos de Carbono</b>	<b>Azúcares</b>	<b>Proteínas</b>	<b>Sal</b>
	506 Kcal	41,5 g	15,9 g	1,9 g	1,9 g	31,2 g	4,8 g
	2098 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.

**DATOS GENERALES DE LA EMPRESA FABRICANTE**

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

**DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

<b>MARCA:</b>	Elaborado por EMBUTIDOS EUSEBIO S.L.
<b>TIPO DE PRODUCTO:</b>	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 de bellota ibérico, sal, pimentón, ajo, dextrina, azúcar, proteína cárnica (cerdo), dextrosa, antioxidante: E331iii, conservador: E-250 y tripa natural de buey.

**ALÉRGENOS:**

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

**CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO**

<b>ORGANOLÉPTICAS:</b>	<b>Color:</b>	Rojo anaranjado, veteadado					
	<b>Aspecto externo:</b>	Típico, con restos de moho, consistente, alargado, tripa bien adherida en toda la superficie.					
	<b>Aspecto al corte:</b>	Consistente, veteadado, ligado.					
	<b>Textura:</b>	Compacta y homogénea.					
	<b>Olor y sabor:</b>	Típico, agradable, característico de embutido curado.					
<b>FISICO-QUIMICAS:</b>	<b>PARÁMETROS</b>		<b>LÍMITES</b>				
	Nitritos (NO <sub>2</sub> )		< 150 PPM				
	Actividad de agua		< 0,92				
<b>MICROBIOLÓGICAS:</b>	<b>PARÁMETROS</b>		<b>LÍMITES</b>				
	Listeria monocytogenes		100 u.f.c./g				
	Escherichia Coli		5 x 10 <sup>3</sup> u.f.c./g				
	Salmonella		Ausencia/10g				
<b>VALOR NUTRICIONAL:</b> (por 100 g.)	<b>Valor Energético</b>	<b>Grasas</b>	<b>Grasas Saturadas</b>	<b>Hidratos de Carbono</b>	<b>Azúcares</b>	<b>Proteínas</b>	<b>Sal</b>
	506 Kcal	41,5 g	15,9 g	1,9 g	1,9 g	31,2 g	4,8 g
	2098 KJ						

**TRATAMIENTO APLICADO AL PRODUCTO**

Producto picado, amasado, embutido y posterior curación.

Fecha: Noviembre de 2019

Revisión: 01

Código de producto: ET-LONGPI

Página: 1/2

Fecha de la última revisión:

Noviembre de 2019

**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.

**DATOS GENERALES DE LA EMPRESA FABRICANTE**

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

**DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

<b>MARCA:</b>	Elaborado por EMBUTIDOS EUSEBIO S.L.
<b>TIPO DE PRODUCTO:</b>	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**

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