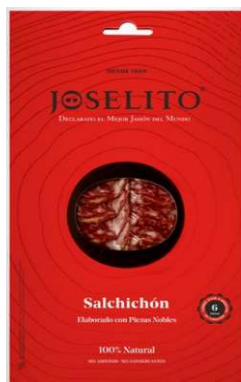


SALCHICHÓN LONCHEADO JOSELITO

Definición: se entiende por salchichón a la mezcla de carnes picadas, procedentes exclusivamente de cerdo, adicionados de sal marina, pimienta y ajo, amasada y embutida en tripas, que ha sufrido un proceso de maduración-dsecación y loncheado, que le asegura una buena estabilidad, así como un olor y sabor característicos.



❖ **Características particulares:**

- Producto artesanal elaborado con las mejores piezas nobles de cerdos, criados en extensivo, lo que les permite aprovechar la producción de bellotas de dehesas con encinares y alcornocales.
- Ingredientes: magro de cerdo, sal marina, pimienta y ajo.
- Todo ello embutido en tripa con un calibre aproximado de 70 mm.
- Periodo de curación: +/- 6 meses de curación natural.
- Apreciación Visual: al corte se caracteriza por un picado extrafino y coloración brillante propia de la infiltración de la grasa en los músculos del cerdo criado en extensivo.
- Apreciación olfativa y gustativa: Sabor y aroma intensos característicos

❖ **Criterios físico-químicos y microbiológicos:**

| Parámetros (units) | Límites |
|-------------------------------|-------------|
| Listeria monocytogenes (25 g) | < 100 ufc/g |
| Salmonella (ufc/25g) | Ausencia |
| aw | ≤ 0,92 |

| | | |
|--|--|-----------------------|
|  <small>DECLARADO EL MEJOR JAMÓN DEL MUNDO</small> <small>NºRGSEAA: 10.20191/SA</small> | <h1 style="text-align: center;">FICHA TÉCNICA</h1> | Rev: 14 23/08/2019 |
|--|--|-----------------------|

❖ **Valores nutricionales** medios (-g/100 g-) de producto:

| | |
|--|--|
| Valor Energético (kJ/Kcal) | 1.843 kJ/445 Kcal |
| Proteína (g) | 26,6 g |
| Hidratos de carbono <0,8 g, de los cuales: | Azúcares: 0 g |
| Grasas 37,6 (g) de las cuales: | Saturadas: 10,9 g Monoinsaturadas: 22,3 g Poliinsaturadas: 4,4 g |
| Fibra (g) | 0 g |
| Sal (g) | 3,5 g |
| Debido a su elaboración artesanal y a la mayor o menor infiltración de grasa que presenten las piezas, pueden detectarse valores con alguna desviación respecto a los descritos. | |

❖ **Formato de venta**

- Envasado: Bandejas de film transparente de 70g, cortado en porciones, lonchas, listo para comer. Sistema de envasado: Dar-fresh* (sistema patentado por Cryovac). Entre loncha y loncha se coloca un interleaver para facilitar el separado de las lonchas a la hora de ser consumidas. Los materiales utilizados para el envasado tanto de producto deshuesado como producto loncheado, cumplen con la legislación vigente en cuanto a materiales plásticos destinados a entrar en contacto con los productos alimenticios.
- Embalaje: Las bandejas de film transparente son introducidas en sobres de cartón. El empaquetado estándar es de 30 sobres de producto loncheado en una caja isotérmica de medidas 35x28x10 cm.
- Logística: Servido en palés de medida europea.
- Etiquetado: Cada sobre de cartón lleva la información correspondiente a las directrices del etiquetado según el Reglamento (UE) nº 1169/2011 (denominación del producto, lista de ingredientes, razón social y dirección del operador, nº RGSEAA). Cada caja es etiquetada con el nombre de la marca, nombre de producto, fecha de consumo preferente y nº de lote.
- **EAN 13: 8437013030427**

❖ **Vida útil:**

- 270 días desde su loncheado.

❖ **Condiciones de distribución, conservación y consumo:**

- El loncheado deben conservarse a una temperatura Tª entre 4 – 10 °C
- El producto debe consumirse a Tª ambiente para que recupere todo su aroma y sabor, sacándolo del frigorífico 60 min antes de servir.