

SALCHICHÓN COCIDO

- 1. Denominación comercial:** Salchichón cocido
- 2. Marca comercial:** RM Canales S.L.L.
- 3. Clasificación productos según legislación vigente:** Derivados cárnicos tratados por el calor. (Según RD 474/14 sobre Normas de calidad de los derivados cárnicos).
- 4. Composición cualitativa:** Magro y tocino de cerdo; agua; almidón (maíz), sal, azúcares (dextrosa, azúcar), proteínas de **SOJA**, estabilizantes (E-450, E-451), especias, potenciador del sabor (E-621), antioxidante (E-301), conservador (E-250), aromas y colorante (E-120), fécula de patata. Envoltura no comestible.
- 5. Composición cuantitativa:** Magro de cerdo (42kg), tocino de cerdo (28kg), agua (15l), Ceylamix 611 (Dosis utilizada: 7kg; dosis máx.: 70gr/kg masa) y fécula de patata (4Kg). Tripa de poliamida.
- 6. Peligros microbiológicos:** Requisitos legales según Reglamento 2073/2005:
Se ha procedido a analizar el pH y la Aw del producto al inicio y final de su vida útil, siendo sus resultados al inicio: Aw=0,92 y pH=6,3 (Informe analítico N°25004856), y final: Aw=0,0,92 y pH=6,7 (Informe analítico N°26000053). Por tanto, el producto se engloba en ALC que no favorecen el crecimiento de *Listeria monocytogenes* ya que se ha obtenido un valor de Aw igual a 0,92. Se continuará realizando analíticas de Aw, pH y *Listeria* con el método de detección, con el fin de realizar una caracterización definitiva del producto.

PARÁMETRO	n	C	m(ufc/g)	M(ufc/g)
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	No detectado/25g	
n= número de unidades que componen la muestra c= número de muestras que dan valores entre m y M				

Fuente: Reglamento (CE) 2073/2005

Justificación de la aplicación de los criterios de seguridad alimentaria y de higiene de los procesos, según Reglamento 2073/2005: -Este producto es un alimento listo para el consumo ya que no necesita un tratamiento térmico por parte del consumidor antes de ser consumido. Por tanto, hay que controlar el peligro de *Listeria monocytogenes*.

7. Peligros químicos:

PARÁMETRO	NIVEL MÁXIMO (mg/kg)
E-120 Ácido carmínico, carmín	100
E-250 Nitrito sódico	80 (Cantidad máx. que puede añadirse, expresada como ion nitrito) 45 (Cantidad residual máx., expresada como ion nitrito)
E-301 Ascorbato sódico	Quantum satis
E-450 Difosfatos	5g/Kg
E-451 Trifosfatos	5g/Kg
E-621 Glutamato de monosodio	10 g/Kg

Fuente: Reglamento (CE) nº 1333/2008

PARÁMETRO	NIVEL MÁXIMO
Melamina	2,5 mg/kg
Suma de Dioxinas	1pg/g grasa
Suma de Dioxinas y PCB similares a las dioxinas	1,25 pg/g grasa
Suma de PCB no similares a las dioxinas	40 ng/g grasa

Fuente: Reglamento (CE) Nº 2023/915

PARÁMETRO	LIMITE MÁXIMO
Plaguicidas	Por debajo del límite establecido

Fuente: Reglamento (CE) 396/2005

PARAMETRO	FUENTES	LIMITES
Detergentes/desinfectantes/lubricantes	Equipos y útiles en contacto con el alimento	Se controla su ausencia (DSA-08 y DSA-10)

Fuente: Reglamento 852/2004

PARÁMETRO	LIMITE MÁXIMO
Antibióticos	<LMR

Fuente: Reglamento (CE) Nº 37/2010

Envases

PARÁMETRO	NIVEL MÁXIMO
Migraciones específicas	Según parámetro
Migración global	10 mg/dm ²

Fuente: Reglamento (CE) 10/2011

8. Peligros físicos:

Se controla su ausencia.

MATERIAL	FUENTES
Plástico	Envases, embalajes

9. Alérgenos:

NOMBRE		Contiene	Trazas (posibilidad de contaminación cruzada)
Cereales que contengan gluten y productos derivados	Trigo	NO	SI
	Centeno	NO	NO
	Cebada	NO	NO
	Avena	NO	NO
	Productos derivados	NO	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos		NO	NO
Huevos y productos a base de huevos		NO	SI
Pescado y productos a base de pescado		NO	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets		NO	NO
Soja y productos a base de soja		SI	NO
Leche y sus derivados (incluida lactosa)		NO	SI
Frutos de cascara y productos derivados	Almendras	NO	NO
	Avellanas	NO	NO
	Nueces	NO	NO
	Anacardos	NO	NO
	Pacanas	NO	NO
	Castañas	NO	NO
	Pistachos	NO	NO
	Productos derivados	NO	NO
Apio y productos derivados		NO	NO
Mostaza y productos derivados		NO	SI
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		NO	NO
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO ₂		NO	SI
Altramuces y productos base de altramuces		NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos		NO	NO

Nota: El control de las posibles contaminaciones cruzadas (trazas) en las áreas, se efectúa mediante la planificación de la producción y el programa de limpieza

10. Valor nutricional por 100g:

Valor energético:	1613 Kj/386 Kcal
Grasas:	3,4 g
De las cuales saturadas:	0,8 g
Hidratos de carbono:	76g
De los cuales azucares:	0,42g
Proteínas:	11g
Sal:	0,4 g

- 11. Procesado:** Recepción de materias primas. Almacenamiento frigorífico y no frigorífico (según proceda). Selección materias primas, picado, amasado con adición de los aditivos e ingredientes, acondicionamiento en tripas de poliamida, embutido, Cocción (85°C, 70min; Núcleo: 82°C), enfriado con agua fría, etiquetado, almacenamiento en refrigeración (0-5°C), expedición y venta.
- 12. Presentación:** El producto se presenta embutido en tripas de poliamida.
- 13. Envasado:** Piezas enteras con un peso aproximado de 500gr.
- 14. Embalado:** El producto no se embala
- 15. Etiquetado:** El producto lleva adherida una etiqueta. Dicha etiqueta lleva inscrita:
- Denominación del producto
 - Relación de ingredientes
 - Forma de conservación: Conservar entre 0 y 5°C
 - Nº de lote
 - Fecha de consumo preferente
 - Razón social (Nombre del fabricante, dirección, teléfono).
 - Marca de identificación
 - Peso neto (cuando vaya envasado)
 - Información nutricional
 - Envoltura no comestible
- 16. Características del loteado:** El lote está compuesto por la letra "E" seguido de la numeración correlativa de fabricación de cada uno de los productos elaborados, seguido de una barra y los dos últimos dígitos del año de fabricación. (E001/20)
- 17. Condiciones de almacenamiento:** En refrigeración a temperatura entre 0 y 5°C
- 18. Condiciones de transporte:** En refrigeración a temperatura entre 0 y 5°C

- 19. Fecha de consumo preferente:** 3 meses tras su elaboración. Dicha fecha se indica mediante el día, mes y año.
- 20. Modo de empleo:** Consumo directo tras la retirada de la tripa de poliamida.
- 21. Etapa última de contemplación del plan:** Venta en industria o entrega del producto en las instalaciones del cliente.
- 22. Destino final del producto:** Toda la población excluida la de riesgo.
- 23 N° RSI:** 10.20551/J