



**Ibéricos Benito, S.L.**

Ctra. Arahal-El Coronil, Km. 1,5  
Arahal 41600 (Sevilla)



Mantenga esta hoja  
siempre actualizada

## Hoja de especificaciones técnicas

Fecha: 09/04/2021 - Rev: 1 | Ed. Fb: 4, 28-10-2018 | t5

### MORCÓN IBÉRICO

<b>DEFINICIÓN:</b>	Mezcla de carne picada o troceada, adicionada con sal, pimentón, y especias, amasada y embutida en tripa natural de cerdo (ciego y una longitud entre 20 y 35 cm.), que ha sufrido un proceso de maduración- desecación.						
<b>TRATAMIENTOS APLICADOS:</b>	Picado, adición de ingredientes y amasado, asentamiento en refrigeración, embutición, secado y maduración.						
<b>INGREDIENTES:</b>	Carne y grasa de cerdo ibérico, sal, tripa natural de cerdo, pimentón, dextrina, dextrosa, conservadores (E-252; E-250), especias.						
<b>CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO:</b>							
✓ Características organolépticas:	<b>Color:</b> Rojo oscuro, punteado en blanco rojizo. <b>Olor y sabor:</b> Característico. <b>Textura:</b> Consistente, masa totalmente ligada y compacta. <b>Aspecto externo:</b> Rugoso en el exterior, con restos de moho, consistente, ovalado y tripa bien adherida a la superficie.						
✓ Características físico-químicas:	<b>pH:</b> comprendido entre los valores 5,5 y 6,5 <b>Actividad del agua:</b> (Aw): < 0,92 <b>Nitrato potásico (E-252)</b> <250ppm (Cantidad máxima añadida) <b>Información nutricional</b> (por 100 g. de producto) <b>Valor energético:</b> 436 kcal. (1,806 KJ) · Grasa: 37 g. · Hidratos de carbono: 0,5 g. · Azúcares: 0,5 g · Grasas saturadas: 14,8 g · Sal: 4,75 g · Proteínas: 25,23 g <b>Alérgenos:</b> SIN ALÉRGENOS <b>SIN Gluten</b> , menor o igual a 20 mg./Kg. <b>SIN Lactosa</b> , menor o inferior al 0,001%.						
✓ Niveles microbiológicos:	<table><thead><tr><th>MICROORGANISMOS</th><th>LIMITES DE ACEPTACIÓN</th></tr></thead><tbody><tr><td>Salmonella</td><td>Ausencia/25 g</td></tr><tr><td>Listeria monocytogenes<sup>o</sup></td><td>Ausencia/25 g</td></tr></tbody></table> <p><sup>o</sup>Se permite un crecimiento de 100 ufc/g, si se puede demostrar las siguientes características intrínsecas: pH menor o igual a 4,4 ó actividad de agua (A<sub>w</sub>) menor o igual a 0,92 ó pH menor o igual 5,0 con un A<sub>w</sub> menor o igual a 0,94.</p>	MICROORGANISMOS	LIMITES DE ACEPTACIÓN	Salmonella	Ausencia/25 g	Listeria monocytogenes <sup>o</sup>	Ausencia/25 g
MICROORGANISMOS	LIMITES DE ACEPTACIÓN						
Salmonella	Ausencia/25 g						
Listeria monocytogenes <sup>o</sup>	Ausencia/25 g						
<b>PRESENTACIÓN:</b>	Entero. Cuyo peso aprox. Comprende entre 0,8 Kg. y 1,150 Kg.						
<b>MÉTODO ENVASADO Y/O EMBALADO:</b>	<b>Envasado:</b> Bolsas de plástico al vacío o piezas sin envasar. <b>Embalado:</b> Cajas de cartón de uso alimentario de doce piezas (Ancho: 22,5, Alto: 16 y Largo: 62 cm.) o en palet europeo con box (80x120 cm.).						
<b>INSTRUCCIONES DE USO:</b>	Si el producto está: · <b>Entero y sin envasar:</b> Puede ser degustado inmediatamente. · <b>Envasado al vacío:</b> se aconseja sacar de la bolsa y mantener a temperatura ambiente unas horas antes de su consumo. En caso de pérdida de vacío, retirar del envase y volverá a su aspecto natural.						
<b>CONDICIONES ALMACENAMIENTO:</b>	Si el producto está: · <b>Entero y sin envasar:</b> Conservar en un lugar fresco y seco, alejado de la luz solar directa. · <b>Envasado al vacío:</b> Conservar en un lugar fresco y seco, alejado de la luz solar directa.						
<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO:</b>	Consumir preferentemente antes de 12 meses desde la fecha de expedición. Manteniendo las condiciones de conservación.						
<b>DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE:</b>	El transporte se realiza en vehículos isotermo.						
<b>ETIQUETADO:</b>	Etiquetas que cumplen con el Real Decreto 474/2014, Norma de Calidad de Derivados Cárnicos y Reglamento 1169/2011, información alimentaria facilitada al consumidor.						
<b>GRUPO DE CONSUMIDORES:</b>	El producto es apto para el consumo de todos los grupos de consumidores, incluidos niños y ancianos.						