

	<h1>FICHA TÉCNICA</h1> <h2>COCIDO CASTELLANO</h2>	<p>Hoja 1 / 4</p> <p>Edición: 2 Noviembre 2017</p>
--	---	--

1.- DENOMINACIÓN LEGAL

COCIDO CASTELLANO

2.- DESIGNACIÓN Y MARCA COMERCIAL

COCIDO CASTELLANO

3.- DATOS DEL FABRICANTE

Nombre: **EMBUTIDOS LA ARMUÑESA, S.L.U. (C.I.F.: B-37206182)**

Domicilio industrial: **Carretera de Pedrosillo, s/n 37427, LA VELLÉS, SALAMANCA**

Teléfono: **923 354 249**

Nº RGSEAA: **10.08024/SA**

4.- LEGISLACIÓN APLICABLE

- **Reglamento (CE) Nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo** de 29 de abril de 2004 relativo por el que se establecen Normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- **Reglamento (CE) no 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo** de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.
- **REGLAMENTO (CE) no 2073/2005 de la Comisión** de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios modificado por Reglamento (CE) no 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007.
- **Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo**, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios.
- **Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo**, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n o 1924/2006 y (CE) n o 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n o 608/2004 de la Comisión.
- **Real Decreto 474/2014, de 13 de junio**, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.

	<h1>FICHA TÉCNICA</h1> <h2>COCIDO CASTELLANO</h2>	<p>Hoja 2 / 4</p> <p>Edición: 2 Noviembre 2017</p>
--	---	--

5.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Este producto se compone de 6 artículos cárnicos que normalmente se utilizan para hacer el típico cocido castellano. Chorizo 1ª: embutidos elaborados con carnes y grasa, generalmente de cerdo, aunque también pueden ser elaborados con carnes y grasa de otros animales, con un grado de picado grueso o fino, sometidos a un proceso de salazón. Se les añade pimentón como ingrediente caracterizante, aunque se les puede añadir otras especias, condimentos, ingredientes y aditivos. Son amasados y embutidos, en tripas naturales o envolturas artificiales y sometidos a un proceso de curado-madurado, acompañado o no de fermentación y opcionalmente ahumados. Magro de cerdo: carne magra de cerdo. Hueso de jamón: huesos procedentes del despiece de las canales del cerdo previa curación y maduración. Tocino: derivado cárnico formado por el tejido subcutáneo con o sin piel, obtenido de la región dorso-lumbar de la canal del cerdo. Morcilla de cerdo: derivado cárnico sometido a un proceso de salazón o curación seguido a un proceso de oreo suficiente para conferirle las características sensoriales propias, al que se puede añadir grasa, tocino, sangre o menudencias o una combinación de éstos. Todo ello embutido en tripa natural. Pie de cerdo: extremidades del cerdo cortadas en 4 trozos.

6.- INGREDIENTES

Chorizo 1ª: magro y grasa de cerdo, sal, pimentón, **leche en polvo**, **lactosa**, dextrina, **proteína de leche**, dextrosa, regulador de pH E-325, antioxidante E-301 y E-392, conservadores E-252 y E-250. Magro de cerdo: cabecero de lomo de cerdo. Hueso de jamón: hueso de jamón curado troceado. Tocino: tocino de cerdo. Morcilla de cerdo: Pan [harina de **trigo**, sal, levadura, emulgente (E-472e), antioxidante (E-300), enzimas y agua], sangre, sal, grasa de cerdo ibérico, pimentón, cebolla, cominos, harina de **trigo**, **lactosa**, azúcar, proteínas **lácteas** y de **soja**, dextrina, estabilizantes (E-450i, E-450ii), antioxidantes (E-300, E-331, E-301), conservador (E-252), jarabe de glucosa, extracto rico en tocoferoles (E-306), extracto de romero (E-392) y extractos de especias. Pie de cerdo: pie de cerdo.

7.- PROCESO DE FABRICACIÓN

Chorizo 1ª: Recepción, Picado de magros, Adición de Ingredientes, Amasado, Envasado, Embalado, Congelado.

Magro de cerdo, hueso de jamón, tocino, pie de cerdo: Recepción, Despieceado, Conservación, Envasado, Congelado.

Morcilla de cerdo: Picado de la grasa; Amasado de la grasa, Adición de la sangre y mezclado con el resto de los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea; Embutido de la masa; Curado, Congelado.

	<h1>FICHA TÉCNICA</h1> <h2>COCIDO CASTELLANO</h2>	Hoja 3 / 4
		Edición: 2 Noviembre 2017

8.- CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

ORGANOLÉPTICAS:

- Coloración y Aspecto: Chorizo 1ª: color rojo típico de la carne y el pimentón que lo recubre. Magro de cerdo: cabecero de lomo de cerdo. Hueso de jamón: claro, rosado – ligeramente beige. Tocino: claro, blanquecino, ligeramente beige. Morcilla de cerdo: Color negruzco. Superficie exterior de la tripa debe estar adaptada al producto en toda su superficie y sin grietas ni roturas y ha de tener ausencia de mohos en la misma. Pie de cerdo: color claro, blanquecino.
- Sabor, Textura, Olores: Chorizo 1ª: característico de las especias que contiene, jugoso y agradable al paladar. Consistencia firme. Hueso de jamón: ausencia de olores rancios o desagradables. Tocino: suave, característico del tocino. Ausencia de olores rancios o desagradables. Morcilla de cerdo: sabor característico, propio de los ingredientes utilizados y de las especias. Buena consistencia, firme y compacta al tacto una vez enfriada. Corte homogéneo, sin grumos, con un reparto equilibrado de los ingredientes y correcta cocción. Pie de cerdo: ausencia de olores rancios o desagradables.

MICROBIOLÓGICAS:

PARÁMETRO	VALOR PARAMÉTRICO
• E. coli	< 3 ufc/g
• Salmonella	Ausencia en 25 g

9.- INFORMACIÓN DIRIGIDA AL CONSUMIDOR

- **Consumo preferente:** 18 meses
- **Almacenamiento y Conservación:** Envasado al vacío y congelado. Conservar a temperatura no superior a -18 °C
- **Consumo:** Cocinar antes de consumir.

10.- PRESENTACIÓN

- **Presentación:**
 - La caja contiene un chorizo entre 400 y 500 gr, un trozo de cabecero de lomo de 400 gr, 4 huesos de jamón, un trozo de tocino ibérico de 300 gr, una morcilla de cerdo de 500 gr, un pie de cerdo cortado en 4 partes, todo ello envasado al vacío en paquetes individuales.
 - El formato familiar contiene un blister con un trozo de chorizo, un trozo de morcilla y un hueso de jamón; y otro blister con un trozo de tocino, medio pie y un trozo de carne. Cada producto pesa aproximadamente 100 gramos. El paquete en total pesa en torno a 600-800 gramos.

	<h1>FICHA TÉCNICA</h1> <h2>COCIDO CASTELLANO</h2>	Hoja 4 / 4 Edición: 2 Noviembre 2017
--	---	--

- **Etiquetado:** Descripción del producto, Ingredientes, Cantidad, Identificación de la empresa, NRGSEAA, Lote, Fecha de consumo preferente, Fecha de congelación y Condiciones de conservación.
- **Embalaje:**
 - Cajas de cartón de 2,5 kg.
- **Distribución y Transporte:** Vehículo refrigerado, compartimentalizado, separación física entre cabina y habitáculo de carga. Productos transportados en perfecto estado higiénico, no mezclados.

