	FICHA TECNICA	SEÑORÍO DE PORRINO, S.L. Revisión: 03 Página: 1/1 Fecha: 15.11.2021

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	CAÑA DE LOMO/LOMO EMBUCHADO O LOMO
MARCA COMERCIAL	Señorio Porrino.
CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO	Derivado cárnico curado-madurado
DESCRIPCIÓN	Producto elaborado con el paquete muscular formado por los músculos espinal y semiespinal del tórax, así como los músculos longísimos, lumbar y torácico del cerdo, en una única pieza prácticamente libre de grasa externa, aponeurosis y tendones, que es sometido con carácter general al proceso de salazón o curación, adobado, y embutido en tripas naturales o envolturas artificiales y que ha sufrido un proceso de curado-maduración. Puede ser elaborado a partir de la pieza entera o de los diferentes paquetes musculares. Categorías comerciales (RD 4/2014): -Raza100% Ibérico o (50-75%) Ibérica. Categoría según la alimentación: cebo, cebo campo, bellota. Curación mínima 70 días
INGREDIENTES * Los ingredientes susceptibles de causar alergias o intolerancias según el anexo II del R (UE) nº 1169/2011- aparecen subrayadas y en negrita.	Lomo de cerdo ibérico, sal, ajo, pimentón, orégano, azúcar, antioxidantes (E-300,E-331iii,). conservadores (E-252, E-250), Embutido en tripa o envoltura artificial.
TRATAMIENTOS APLICADOS	Adobado, embutido, curado-maduración, envasado a vacio (opcional)

PRESENTACIÓN COMERCIAL	FORMATO		VIDA ÚTIL**	TRIPA	PESO	ETIQUETADO
LOMO	PIEZA	Envasado al vacío	24 meses*	Artificial	1.200 gramos	En etiqueta adhesiva.
		Sin envasar	12 meses**	Artificial	1.200 gramos	En etiqueta adhesiva.

* A partir de la fecha de envasado. ** A partir de la fecha de elaboración.

ENVASADO Y EMPAQUETADO	Envasado	Envasado al vacío en bolsa de polietileno de uso alimentario, transparente y xerografiada.
	Empaquetado	Caja de cartón de 10 unidades.
IDENTIFICACIÓN Y ETIQUETADO	Identificación	La etiqueta de cada pieza consiste de papel plastificado con los datos: denominación del producto, domicilio social de la empresa, ingredientes de mayor a menor, logotipo de la marca, marca de identificación, fecha de consumo, número de lote, número de registro, certificado por.
	Etiquetado	La etiqueta en cada caja consiste de papel plastificado con los datos: denominación del producto, domicilio social de la empresa, ingredientes de mayor a menor, logotipo de la marca, marca de identificación, fecha de consumo, número de lote, número de registro. Etiquetado según categorías comerciales (RD 4/2014)
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE	Conservación	Envasado a vacio: Conservar entre 5° y 7°C
		Expedido a granel con o sin envasar: Conservar en lugar fresco y seco, no necesaria refrigeración.
		Una vez abierto se recomienda "Conservar en lugar fresco, seco y alejado de olores"
	Transporte	Productos sin envasar: En vehículos isotermos autorizados.
		Productos envasados a vacio: Vehículos refrigerados de manera que el producto no supere los 7°C
CONDICIONES DE UTILIZACIÓN	Puede ser consumido directamente no precisa cocinado ni manipulación.	
	Productos envasados, se recomienda abrir el envase 1 hora antes de su consumo.	
	Retirar la tripa antes del consumo. Se recomienda consumir a temperatura ambiente. Precaución con cuerdas y grapas	
	Una vez abierto "Conservar en lugar fresco, seco" o en refrigeración, según gusto y alejado de olores.	
CONSUMIDORES PREVISTOS	Población en general, excepto los consumidores alérgicos o intolerantes a cualquiera de los ingredientes (Ver apartado "Ingredientes").	
DESTINO (CLIENTE)	Otras almacenistas, grandes superficies e industrias de alimentación (industrias cárnicas) propietarias del producto	
USO ACCIDENTAL	No se han descrito usos no intencionados del producto. Precaución con las cuerdas y grapas de atado	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL*	VALOR ENERGÉTICO	PROTEÍNAS	HIDRATOS DE CARBONO	GRASAS	CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	PARÁMETROS MICROBIOLOGÍCOS	
	1354/324 Kjul/Kcal	38 g	1,59 g	18,4 g	Aw:	Listeria monocytogenes	Ausencia 25gr
		SAL 3,91 g	De los cuales azúcares: 0,51 g	De los cuales ácidos grasos saturados: 7,52 g	pH:	Salmonella	Ausencia 25gr

LEGISLACIÓN APLICABLE	HIGIENE	Reglamento (CE) nº 852/2004 y Reglamento (CE) nº 178/2002 y modificaciones
	ADITIVOS	Reglamento (CE) nº 1333/2008 y sus modificaciones
	MICROBIOLOGÍA	Rgto (CE) 2073/2005 y Rgto (CE) 1881/2006 y sus modificaciones
	OTROS	R.D. 474/2014 y R.D. 04/2014
	ETIQUETADO	Reglamento (CE) nº 1169/2011
ALBARÁN	Albarán de expedición (Donde se indica fecha, destino, lote, cantidad expedida)	

	FICHA TECNICA	SEÑORÍO DE PORRINO, S.L. Revisión: 03 Página: 1/1 Fecha: 15.11.2021

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	CHORIZO CULAR IBÉRICO BELLOTA
MARCA COMERCIAL	Señorio Porrino.
CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO	Derivado cárnico curado-madurado
DESCRIPCIÓN	Mezcla de carne y grasa de cerdo, picada o troceada, sometida a un proceso de curación. Se le añade como elemento caracterizante el "pimentón", se le adicionada además sal, otras especias, condimentos, ingredientes y aditivos Después se realiza el amasado y embutido en tripas naturales o envolturas artificiales, por último, es sometido a un proceso de curado-maduración que le asegura una buena estabilidad, lo que le proporciona un aroma y sabor característicos.
INGREDIENTES * Los ingredientes susceptibles de causar alergias o intolerancias según el anexo II del R (UE) nº 1169/2011- aparecen subrayadas y en negrita.	Carne y grasa de cerdo ibérico, sal, ajo, pimentón, dextrina, dextrosa, emulgentes (E-450i, E-450 ii, E-451i, E-452ii), azúcar, proteína cárnica (cerdo), antioxidantes (E-301, E-331iii, E-325), conservadores (E-252), potenciadores del sabor (E-627, E-631). Embutido según formatos en tripa natural cular.
TRATAMIENTOS APLICADOS	Picado, amasado, embutido, curado-maduración, envasado a vacio (opcional). Tiempo mínimo de curación 40 días.

PRESENTACIÓN COMERCIAL		FORMATO		VIDA ÚTIL**	TRIPA	PESO	ETIQUETADO
CHORIZO	CULAR	PIEZA	Envasado al vacío	24 meses*	Natural cular.	900 gramos	En etiqueta adhesiva.
			Sin envasar	12 meses **	Natural cular.	900 gramos	En etiqueta adhesiva.

* A partir de la fecha de envasado. ** A partir de la fecha de elaboración.

ENVASADO Y EMPAQUETADO	Envasado	Envasado al vacío en bolsa de polietileno de uso alimentario, transparente y xerografiada.
	Empaquetado	Caja de cartón de 10 unidades.
IDENTIFICACIÓN Y ETIQUETADO	Identificación envase primario	La etiqueta de cada pieza consiste de papel plastificado con los datos: denominación del producto, domicilio social de la empresa, ingredientes de mayor a menor, logotipo de la marca, marca de identificación, fecha de consumo preferente, número de lote, número de registro.
	Identificación envase secundario	La etiqueta en cada caja consiste de papel plastificado con los datos: denominación del producto, domicilio social de la empresa, ingredientes de mayor a menor, logotipo de la marca, marca de identificación, fecha de consumo preferente, número de lote, número de registro.
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE	Conservación	Envasado a vacio: Conservar entre 5° y 7°C
		Sin envasar: Conservar en lugar fresco y seco, no necesaria refrigeración.
		Una vez abierto se recomienda "Conservar en lugar fresco, seco y alejado de olores"
	Transporte	Productos sin envasar: En vehículos isotermos autorizados.
		Productos envasados a vacio: Vehículos refrigerados de manera que el producto no supere los 7°C
CONDICIONES DE UTILIZACIÓN	Puede ser consumido directamente no precisa cocinado ni manipulación.	
	Productos envasados, se recomienda abrir el envase 1 hora antes de su consumo.	
	Retirar la tripa antes del consumo. Se recomienda consumir a temperatura ambiente. Precaución con cuerdas y grapas	
	Una vez abierto "Conservar en lugar fresco, seco" o en refrigeración, según gusto y alejado de olores.	
CONSUMIDORES PREVISTOS	Población en general, excepto los consumidores alérgicos o intolerantes a cualquiera de los ingredientes (Ver apartado "Ingredientes").	
DESTINO (CLIENTE)	Otras almacenistas, grandes superficies e industrias de alimentación (industrias cárnicas) propietarias del producto	
USO ACCIDENTAL	No se han descrito usos no intencionados del producto. Precaución con las cuerdas y grapas de atado	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL*	VALOR ENERGÉTICO	PROTEÍNAS	HIDRATOS DE CARBONO	GRASAS	CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	PARÁMETROS MICROBIOLOGÍCOS	
	1972/477 Kjul/Kcal	19,5 g	2,94 g	43 g	Aw: pH:	Listeria monocytogenes	Ausencia 25gr
*Por cada 100 gramos de producto.		SAL 2,73 g	De los cuales azúcares: 0,1 g	De los cuales ácidos grasos saturados: 16,3g	Anexo I R.D. 474/2014 (g/100g s.s.s.) Grasas≤65; Hidratos de carbono≤5; Proteína total ≥22; Relación colágeno /proteína ≤25	Salmonella	Ausencia 25gr

LEGISLACIÓN APLICABLE	HIGIENE	Reglamento (CE) nº 852/2004 y Reglamento (CE) nº 178/2002 y modificaciones
	ADITIVOS	Reglamento (CE) nº 1333/2008 y sus modificaciones
	MICROBIOLOGÍA	Rgto (CE) 2073/2005 y Rgto (CE) 1881/2006 y sus modificaciones
	OTROS	R.D. 474/2014 y R.D. 04/2014
	ETIQUETADO	Reglamento (CE) nº 1169/2011
ALBARÁN	Albarán de expedición (Donde se indica fecha, destino, lote, cantidad expedida)	

	FICHA TECNICA	SEÑORÍO DE PORRINO, S.L. Revisión: 03 Página: 1/1 Fecha: 15.11.2021

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	SALCHICHÓN CULAR IBÉRICO BELLOTA
MARCA COMERCIAL	Señorio Porrino.
CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO	Derivado cárnico curado-madurado
DESCRIPCIÓN	Mezcla de carne y grasa de cerdo, picada o troceada, sometida a un proceso de curación. Se le añade sal, otras especias, condimentos, ingredientes y aditivos Después se realiza el amasado y embutido en tripas naturales o envolturas artificiales, por último, es sometido a un proceso de curado-maduración que le asegura una buena estabilidad, lo que le proporciona un aroma y sabor característicos.
INGREDIENTES * Los ingredientes susceptibles de causar alergias o intolerancias según el anexo II del R (UE) nº 1169/2011- aparecen subrayadas y en negrita.	Carne y grasa de cerdo ibérico, sal, dextrina, dextrosa, azúcar, proteína cárnica (cerdo), emulgentes (E-450i, E-450 ii, E-451i, E-452i, E-452ii), antioxidantes (E-331iii, E-301), especias: mezcla de especias, conservadores (E-252, E-250), potenciadores del sabor (E-627, E-631), colorante (E-120). Embutido según formatos en tripa natural cular.
TRATAMIENTOS APLICADOS	Picado, amasado, embutido, curado-maduración, envasado a vacio (opcional). Tiempo mínimo de curación 40 días.

PRESENTACIÓN COMERCIAL		FORMATO		VIDA ÚTIL**	TRIPA	PESO	ETIQUETADO
SALCHICHÓN	CULAR	PIEZA	Envasado al vacío	24 meses*	Natural cular.	900 gramos	En etiqueta adhesiva.
			Sin envasar	12 meses **	Natural cular.	900 gramos	En etiqueta adhesiva.

* A partir de la fecha de envasado. ** A partir de la fecha de elaboración.

ENVASADO Y EMPAQUETADO	Envasado	Envasado al vacío en bolsa de polietileno de uso alimentario, transparente y xerografiada.
	Empaquetado	Caja de cartón de 10 unidades.
IDENTIFICACIÓN Y ETIQUETADO	Identificación envase primario	La etiqueta de cada pieza consiste de papel plastificado con los datos: denominación del producto, domicilio social de la empresa, ingredientes de mayor a menor, logotipo de la marca, marca de identificación, fecha de consumo preferente, número de lote, número de registro.
	Identificación envase secundario	La etiqueta en cada caja consiste de papel plastificado con los datos: denominación del producto, domicilio social de la empresa, ingredientes de mayor a menor, logotipo de la marca, marca de identificación, fecha de consumo preferente, número de lote, número de registro.
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE	Conservación	Envasado a vacio: Conservar entre 5° y 7°C
		Sin envasar: Conservar en lugar fresco y seco, no necesaria refrigeración.
		Una vez abierto se recomienda "Conservar en lugar fresco, seco y alejado de olores"
	Transporte	Productos sin envasar: En vehículos isotermos autorizados.
		Productos envasados a vacio: Vehículos refrigerados de manera que el producto no supere los 7°C
CONDICIONES DE UTILIZACIÓN	Puede ser consumido directamente no precisa cocinado ni manipulación.	
	Productos envasados, se recomienda abrir el envase 1 hora antes de su consumo.	
	Retirar la tripa antes del consumo. Se recomienda consumir a temperatura ambiente. Precaución con cuerdas y grapas	
	Una vez abierto "Conservar en lugar fresco, seco" o en refrigeración, según gusto y alejado de olores.	
CONSUMIDORES PREVISTOS	Población en general, excepto los consumidores alérgicos o intolerantes a cualquiera de los ingredientes (Ver apartado "Ingredientes").	
DESTINO (CLIENTE)	Otras almacenistas, grandes superficies e industrias de alimentación (industrias cárnicas) propietarias del producto	
USO ACCIDENTAL	No se han descrito usos no intencionados del producto. Precaución con las cuerdas y grapas de atado	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL*	VALOR ENERGÉTICO	PROTEÍNAS	HIDRATOS DE CARBONO	GRASAS	CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	PARÁMETROS MICROBIOLOGÍCOS	
	1788/431 Kjul/Kcal	27 g	1,98 g	35 g	Aw: pH:	Listeria monocytogenes	Ausencia 25gr
*Por cada 100 gramos de producto.		SAL 3,31 g	De los cuales azúcares: 0,1 g	De los cuales ácidos grasos saturados: 14,42g		Salmonella	Ausencia 25gr

LEGISLACIÓN APLICABLE	HIGIENE	Reglamento (CE) nº 852/2004 y Reglamento (CE) nº 178/2002 y modificaciones
	ADITIVOS	Reglamento (CE) nº 1333/2008 y sus modificaciones
	MICROBIOLOGÍA	Rgto (CE) 2073/2005 y Rgto (CE) 1881/2006 y sus modificaciones
	OTROS	R.D. 474/2014 y R.D. 04/2014
	ETIQUETADO	Reglamento (CE) nº 1169/2011
ALBARÁN	Albarán de expedición (Donde se indica fecha, destino, lote, cantidad expedida)	

	FICHA TECNICA	SEÑORÍO DE PORRINO, S.L. Revisión: 03 Página: 1/1 Fecha: 15.11.2021

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	MORCILLA NEGRA
MARCA COMERCIAL	Señorio Porrino.
CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO	Derivado cárnico curado-madurado
DESCRIPCIÓN	Mezcla de papada y sangre de cerdo como elemento caracterizante el, picada o troceada, sometida a un proceso de curación. Se le adicionada sal y otras especias. Después se realiza el amasado y embutido en tripa, por último, es sometido a un proceso de curado-maduración que le asegura una buena estabilidad, lo que le proporciona un aroma y sabor característicos. Embutido según formatos en tripa natural.
INGREDIENTES * Los ingredientes susceptibles de causar alergias o intolerancias según el anexo II del R (UE) nº 1169/2011- aparecen subrayadas y en negrita.	Papada y sangre de cerdo, sal, ajo. Embutido en tripa natural.
TRATAMIENTOS APLICADOS	Picado, amasado, embutido, curado-maduración, envasado a vacio (opcional).

PRESENTACIÓN COMERCIAL	FORMATO		VIDA ÚTIL**	TRIPA	PESO	ETIQUETADO
MORCILLA NEGRA	PIEZA	Envasado al vacío	24 meses*	Natural	300 gramos	En etiqueta adhesiva.
		Sin envasar	12 meses **	Natural	300 gramos	En etiqueta adhesiva.

* A partir de la fecha de envasado. ** A partir de la fecha de elaboración.

ENVASADO Y EMPAQUETADO	Envasado	Envasado al vacío en bolsa de polietileno de uso alimentario, transparente y xerografiada.
	Empaquetado	Caja de cartón de 10 unidades.
IDENTIFICACIÓN Y ETIQUETADO	Identificación envase primario	La etiqueta de cada pieza consiste de papel plastificado con los datos: denominación del producto, domicilio social de la empresa, ingredientes de mayor a menor, logotipo de la marca, marca de identificación, fecha de consumo preferente, número de lote, número de registro.
	Identificación envase secundario	La etiqueta en cada caja consiste de papel plastificado con los datos: denominación del producto, domicilio social de la empresa, ingredientes de mayor a menor, logotipo de la marca, marca de identificación, fecha de consumo preferente, número de lote, número de registro.
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE	Conservación	Envasado a vacio: Conservar entre 5° y 7°C
		Sin envasar: Conservar en lugar fresco y seco, no necesaria refrigeración.
		Una vez abierto se recomienda "Conservar en lugar fresco, seco y alejado de olores"
	Transporte	Productos sin envasar: En vehículos isotermos autorizados.
		Productos envasados a vacio: Vehículos refrigerados de manera que el producto no supere los 7°C
CONDICIONES DE UTILIZACIÓN	Puede ser consumido directamente no precisa cocinado ni manipulación.	
	Productos envasados, se recomienda abrir el envase 1 hora antes de su consumo.	
	Retirar la tripa antes del consumo. Se recomienda consumir a temperatura ambiente. Precaución con cuerdas y grapas	
	Una vez abierto "Conservar en lugar fresco, seco" o en refrigeración, según gusto y alejado de olores.	
CONSUMIDORES PREVISTOS	Población en general, excepto los consumidores alérgicos o intolerantes a cualquiera de los ingredientes (Ver apartado "Ingredientes").	
DESTINO (CLIENTE)	Otras almacenistas, grandes superficies e industrias de alimentación (industrias cárnicas) propietarias del producto	
USO ACCIDENTAL	No se han descrito usos no intencionados del producto. Precaución con las cuerdas y grapas de atado	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL*	VALOR ENERGÉTICO	PROTEÍNAS	HIDRATOS DE CARBONO	GRASAS	CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	PARÁMETROS MICROBIOLOGÍCOS	
	2587/627 Kjul/Kcal	13,3 g	3,92 g	62 g	Aw: pH:	Listeria monocytogenes	Ausencia 25gr
*Por cada 100 gramos de producto.		SAL 1,89 g	De los cuales azúcares: 0,1 g	De los cuales ácidos grasos saturados: 23,61g		Salmonella	Ausencia 25gr

LEGISLACIÓN APLICABLE	HIGIENE	Reglamento (CE) nº 852/2004 y Reglamento (CE) nº 178/2002 y modificaciones
	ADITIVOS	Reglamento (CE) nº 1333/2008 y sus modificaciones
	MICROBIOLOGÍA	Rgto (CE) 2073/2005 y Rgto (CE) 1881/2006 y sus modificaciones
	OTROS	R.D. 474/2014 y R.D. 04/2014
	ETIQUETADO	Reglamento (CE) nº 1169/2011
ALBARÁN	Albarán de expedición (Donde se indica fecha, destino, lote, cantidad expedida)	

	FICHA TECNICA	SEÑORÍO DE PORRINO, S.L. Revisión: 03 Página: 1/1 Fecha: 15.11.2021

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	MORCÓN IBÉRICO CASERO
MARCA COMERCIAL	Señorio Porrino.
CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO	Derivado cárnico curado-madurado
DESCRIPCIÓN	Mezcla de carne y grasa de cerdo, picada o troceada, sometida a un proceso de curación. Se le añade como elemento caracterizante el "pimentón", se le adicionada además sal, otras especias, condimentos, ingredientes y aditivos Después se realiza el amasado y embutido en tripas naturales o envolturas artificiales, por último, es sometido a un proceso de curado-maduración que le asegura una buena estabilidad, lo que le proporciona un aroma y sabor característicos.
INGREDIENTES * Los ingredientes susceptibles de causar alergias o intolerancias según el anexo II del R (UE) nº 1169/2011- aparecen subrayadas y en negrita.	Carne y grasa de cerdo ibérico, ajo, orégano, pimentón, dextrosa, conservadores (E-252, E-250), azúcar, antioxidantes (E-331iii, E-301). Embutido según formatos en tripa natural de ciego.
TRATAMIENTOS APLICADOS	Picado, amasado, embutido, curado-maduración, envasado a vacio (opcional). Tiempo mínimo de curación 60 días.

PRESENTACIÓN COMERCIAL		FORMATO		VIDA ÚTIL**	TRIPA	PESO	ETIQUETADO
MORCÓN	CULAR	PIEZA	Envasado al vacío	24 meses*	Natural cular.	1.200 gramos	En etiqueta adhesiva.
			Sin envasar	12 meses **	Natural cular.	1.200 gramos	En etiqueta adhesiva.

* A partir de la fecha de envasado. ** A partir de la fecha de elaboración.

ENVASADO Y EMPAQUETADO	Envasado	Envasado al vacío en bolsa de polietileno de uso alimentario, transparente y xerografiada.
	Empaquetado	Caja de cartón de varias unidades.
IDENTIFICACIÓN Y ETIQUETADO	Identificación envase primario	La etiqueta de cada pieza consiste de papel plastificado con los datos: denominación del producto, domicilio social de la empresa, ingredientes de mayor a menor, logotipo de la marca, marca de identificación, fecha de consumo preferente, número de lote, número de registro.
	Identificación envase secundario	La etiqueta en cada caja consiste de papel plastificado con los datos: denominación del producto, domicilio social de la empresa, ingredientes de mayor a menor, logotipo de la marca, marca de identificación, fecha de consumo preferente, número de lote, número de registro.
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE	Conservación	Envasado a vacio: Conservar entre 5° y 7°C
		Sin envasar: Conservar en lugar fresco y seco, no necesaria refrigeración.
		Una vez abierto se recomienda "Conservar en lugar fresco, seco y alejado de olores"
	Transporte	Productos sin envasar: En vehículos isotermos autorizados.
		Productos envasados a vacio: Vehículos refrigerados de manera que el producto no supere los 7°C
CONDICIONES DE UTILIZACIÓN	Puede ser consumido directamente no precisa cocinado ni manipulación.	
	Productos envasados, se recomienda abrir el envase 1 hora antes de su consumo.	
	Retirar la tripa antes del consumo. Se recomienda consumir a temperatura ambiente. Precaución con cuerdas y grapas	
	Una vez abierto "Conservar en lugar fresco, seco" o en refrigeración, según gusto y alejado de olores.	
CONSUMIDORES PREVISTOS	Población en general, excepto los consumidores alérgicos o intolerantes a cualquiera de los ingredientes (Ver apartado "Ingredientes").	
DESTINO (CLIENTE)	Otras almacenistas, grandes superficies e industrias de alimentación (industrias cárnicas) propietarias del producto	
USO ACCIDENTAL	No se han descrito usos no intencionados del producto. Precaución con las cuerdas y grapas de atado	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL*	VALOR ENERGÉTICO	PROTEÍNAS	HIDRATOS DE CARBONO	GRASAS	CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	PARÁMETROS MICROBIOLOGÍCOS	
	1972/477 Kjul/Kcal	19,5 g	2,94 g	43 g	Aw: pH:	Listeria monocytogenes	Ausencia 25gr
*Por cada 100 gramos de producto.		SAL 2,73 g	De los cuales azúcares: 0,1 g	De los cuales ácidos grasos saturados: 16,3g		Salmonella	Ausencia 25gr

LEGISLACIÓN APLICABLE	HIGIENE	Reglamento (CE) nº 852/2004 y Reglamento (CE) nº 178/2002 y modificaciones
	ADITIVOS	Reglamento (CE) nº 1333/2008 y sus modificaciones
	MICROBIOLOGÍA	Rgto (CE) 2073/2005 y Rgto (CE) 1881/2006 y sus modificaciones
	OTROS	R.D. 474/2014 y R.D. 04/2014
	ETIQUETADO	Reglamento (CE) nº 1169/2011
ALBARÁN	Albarán de expedición (Donde se indica fecha, destino, lote, cantidad expedida)	

	FICHA TECNICA	SEÑORÍO DE PORRINO, S.L. Revisión: 03 Página: 1/1 Fecha: 15.11.2021

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	CHORIZO IBÉRICO HERRADO DE BELLOTA
MARCA COMERCIAL	Señorio Porrino.
CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO	Derivado cárnico curado-madurado
DESCRIPCIÓN	Mezcla de carne y grasa de cerdo, picada o troceada, sometida a un proceso de curación. Se le añade como elemento caracterizante el "pimentón", se le adicionada además sal, otras especias, condimentos, ingredientes y aditivos Después se realiza el amasado y embutido en tripas naturales o envolturas artificiales, por último, es sometido a un proceso de curado-maduración que le asegura una buena estabilidad, lo que le proporciona un aroma y sabor característicos.
INGREDIENTES * Los ingredientes susceptibles de causar alergias o intolerancias según el anexo II del R (UE) nº 1169/2011- aparecen subrayadas y en negrita.	Carne y grasa de cerdo ibérico, sal, ajo, pimentón, dextrina, dextrosa, emulgentes (E-450i, E-450 ii, E-451i, E-452ii), azúcar, proteína cárnica (cerdo), antioxidantes (E-301, E-331iii, E-325), conservadores (E-252), potenciadores del sabor (E-627, E-631). Embutido según formatos en tripa natural.
TRATAMIENTOS APLICADOS	Picado, amasado, embutido, curado-maduración, envasado a vacio (opcional). Tiempo mínimo de curación 20 días.

PRESENTACIÓN COMERCIAL		FORMATO		VIDA ÚTIL**	TRIPA	PESO	ETIQUETADO
CHORIZO	HERRADURA	PIEZA	Envasado al vacío	24 meses*	Natural	300 gramos	En etiqueta adhesiva.
			Sin envasar	12 meses **	Natural	300 gramos	En etiqueta adhesiva.

* A partir de la fecha de envasado. ** A partir de la fecha de elaboración.

ENVASADO Y EMPAQUETADO	Envasado	Envasado al vacío en bolsa de polietileno de uso alimentario, transparente y xerografiada.
	Empaquetado	Caja de cartón de 10 unidades.
IDENTIFICACIÓN Y ETIQUETADO	Identificación envase primario	La etiqueta de cada pieza consiste de papel plastificado con los datos: denominación del producto, domicilio social de la empresa, ingredientes de mayor a menor, logotipo de la marca, marca de identificación, fecha de consumo preferente, número de lote, número de registro.
	Identificación envase secundario	La etiqueta en cada caja consiste de papel plastificado con los datos: denominación del producto, domicilio social de la empresa, ingredientes de mayor a menor, logotipo de la marca, marca de identificación, fecha de consumo preferente, número de lote, número de registro.
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE	Conservación	Envasado a vacio: Conservar entre 5° y 7°C
		Sin envasar: Conservar en lugar fresco y seco, no necesaria refrigeración.
		Una vez abierto se recomienda "Conservar en lugar fresco, seco y alejado de olores"
	Transporte	Productos sin envasar: En vehículos isotermos autorizados.
		Productos envasados a vacio: Vehículos refrigerados de manera que el producto no supere los 7°C
CONDICIONES DE UTILIZACIÓN	Puede ser consumido directamente no precisa cocinado ni manipulación.	
	Productos envasados, se recomienda abrir el envase 1 hora antes de su consumo.	
	Retirar la tripa antes del consumo. Se recomienda consumir a temperatura ambiente. Precaución con cuerdas y grapas	
	Una vez abierto "Conservar en lugar fresco, seco" o en refrigeración, según gusto y alejado de olores.	
CONSUMIDORES PREVISTOS	Población en general, excepto los consumidores alérgicos o intolerantes a cualquiera de los ingredientes (Ver apartado "Ingredientes").	
DESTINO (CLIENTE)	Otras almacenistas, grandes superficies e industrias de alimentación (industrias cárnicas) propietarias del producto	
USO ACCIDENTAL	No se han descrito usos no intencionados del producto. Precaución con las cuerdas y grapas de atado	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL*	VALOR ENERGÉTICO	PROTEÍNAS	HIDRATOS DE CARBONO	GRASAS	CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	PARÁMETROS MICROBIOLOGÍCOS	
	1972/477 Kjul/Kcal	19,5 g	2,94 g	43 g	Aw: pH:	Listeria monocytogenes	Ausencia 25gr
*Por cada 100 gramos de producto.		SAL 2,73 g	De los cuales azúcares: 0,1 g	De los cuales ácidos grasos saturados: 16,3g		Salmonella	Ausencia 25gr

LEGISLACIÓN APLICABLE	HIGIENE	Reglamento (CE) nº 852/2004 y Reglamento (CE) nº 178/2002 y modificaciones
	ADITIVOS	Reglamento (CE) nº 1333/2008 y sus modificaciones
	MICROBIOLOGÍA	Rgto (CE) 2073/2005 y Rgto (CE) 1881/2006 y sus modificaciones
	OTROS	R.D. 474/2014 y R.D. 04/2014
	ETIQUETADO	Reglamento (CE) nº 1169/2011
ALBARÁN	Albarán de expedición (Donde se indica fecha, destino, lote, cantidad expedida)	

	FICHA TECNICA	SEÑORÍO DE PORRINO, S.L. Revisión: 03 Página: 1/1 Fecha: 15.11.2021

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	CHORIZO HERRADO PICANTE
MARCA COMERCIAL	Señorio Porrino.
CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO	Derivado cárnico curado-madurado
DESCRIPCIÓN	Mezcla de carne y grasa de cerdo, picada o troceada, sometida a un proceso de curación. Se le añade como elemento caracterizante el "pimentón picante", se le adicionada además sal, otras especias, condimentos, ingredientes y aditivos Después se realiza el amasado y embutido en tripas naturales o envolturas artificiales, por último, es sometido a un proceso de curado-maduración que le asegura una buena estabilidad, lo que le proporciona un aroma y sabor característicos.
INGREDIENTES * Los ingredientes susceptibles de causar alergias o intolerancias según el anexo II del R (UE) nº 1169/2011- aparecen subrayadas y en negrita.	Carne y grasa de cerdo ibérico, ajo, pimentón picante, dextrina, dextrosa, emulgentes (E-450i, E-450 ii, E-451i, E-452ii), azúcar, proteína cárnica (cerdo), antioxidantes (E-301, E-331iii, E-325), conservadores (E-252), potenciadores del sabor (E-627, E-631). Embutido según formatos en tripa natural.
TRATAMIENTOS APLICADOS	Picado, amasado, embutido, curado-maduración, envasado a vacio (opcional). Tiempo mínimo de curación 20 días.

PRESENTACIÓN COMERCIAL		FORMATO		VIDA ÚTIL**	TRIPA	PESO	ETIQUETADO
CHORIZO	HERRADURA	PIEZA	Envasado al vacío	24 meses*	Natural	300 gramos	En etiqueta adhesiva.
			Sin envasar	12 meses **	Natural	300 gramos	En etiqueta adhesiva.

* A partir de la fecha de envasado. ** A partir de la fecha de elaboración.

ENVASADO Y EMPAQUETADO	Envasado	Envasado al vacío en bolsa de polietileno de uso alimentario, transparente y xerografiada.
	Empaquetado	Caja de cartón de 10 unidades.
IDENTIFICACIÓN Y ETIQUETADO	Identificación envase primario	La etiqueta de cada pieza consiste de papel plastificado con los datos: denominación del producto, domicilio social de la empresa, ingredientes de mayor a menor, logotipo de la marca, marca de identificación, fecha de consumo preferente, número de lote, número de registro.
	Identificación envase secundario	La etiqueta en cada caja consiste de papel plastificado con los datos: denominación del producto, domicilio social de la empresa, ingredientes de mayor a menor, logotipo de la marca, marca de identificación, fecha de consumo preferente, número de lote, número de registro.
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE	Conservación	Envasado a vacio: Conservar entre 5° y 7°C
		Sin envasar: Conservar en lugar fresco y seco, no necesaria refrigeración.
		Una vez abierto se recomienda "Conservar en lugar fresco, seco y alejado de olores"
	Transporte	Productos sin envasar: En vehículos isotermos autorizados.
		Productos envasados a vacio: Vehículos refrigerados de manera que el producto no supere los 7°C
CONDICIONES DE UTILIZACIÓN	Puede ser consumido directamente no precisa cocinado ni manipulación.	
	Productos envasados, se recomienda abrir el envase 1 hora antes de su consumo.	
	Retirar la tripa antes del consumo. Se recomienda consumir a temperatura ambiente. Precaución con cuerdas y grapas	
	Una vez abierto "Conservar en lugar fresco, seco" o en refrigeración, según gusto y alejado de olores.	
CONSUMIDORES PREVISTOS	Población en general, excepto los consumidores alérgicos o intolerantes a cualquiera de los ingredientes (Ver apartado "Ingredientes").	
DESTINO (CLIENTE)	Otras almacenistas, grandes superficies e industrias de alimentación (industrias cárnicas) propietarias del producto	
USO ACCIDENTAL	No se han descrito usos no intencionados del producto. Precaución con las cuerdas y grapas de atado	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL*	VALOR ENERGÉTICO	PROTEÍNAS	HIDRATOS DE CARBONO	GRASAS	CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	PARÁMETROS MICROBIOLOGÍCOS	
	1972/477 Kjul/Kcal	19,5 g	2,94 g	43 g	Aw: pH:	Listeria monocytogenes	Ausencia 25gr
*Por cada 100 gramos de producto.		SAL 2,73 g	De los cuales azúcares: 0,1 g	De los cuales ácidos grasos saturados: 16,3g		Salmonella	Ausencia 25gr

LEGISLACIÓN APLICABLE	HIGIENE	Reglamento (CE) nº 852/2004 y Reglamento (CE) nº 178/2002 y modificaciones
	ADITIVOS	Reglamento (CE) nº 1333/2008 y sus modificaciones
	MICROBIOLOGÍA	Rgto (CE) 2073/2005 y Rgto (CE) 1881/2006 y sus modificaciones
	OTROS	R.D. 474/2014 y R.D. 04/2014
	ETIQUETADO	Reglamento (CE) nº 1169/2011
ALBARÁN	Albarán de expedición (Donde se indica fecha, destino, lote, cantidad expedida)	

	FICHA TECNICA	SEÑORÍO DE PORRINO, S.L. Revisión: 03 Página: 1/1 Fecha: 15.11.2021

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	CHORIZO HERRADO
MARCA COMERCIAL	Señorio Porrino.
CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO	Derivado cárnico curado-madurado
DESCRIPCIÓN	Mezcla de carne y grasa de cerdo, picada o troceada, sometida a un proceso de curación. Se le añade como elemento caracterizante el "pimentón", se le adicionada además sal, otras especias, condimentos, ingredientes y aditivos Después se realiza el amasado y embutido en tripas naturales o envolturas artificiales, por último, es sometido a un proceso de curado-maduración que le asegura una buena estabilidad, lo que le proporciona un aroma y sabor característicos.
INGREDIENTES * Los ingredientes susceptibles de causar alergias o intolerancias según el anexo II del R (UE) nº 1169/2011- aparecen subrayadas y en negrita.	Carne y grasa de cerdo ibérico, sal, ajo, pimentón, dextrina, dextrosa, emulgentes (E-450i, E-450 ii, E-451i, E-452ii), azúcar, proteína cárnica (cerdo), antioxidantes (E-301, E-331iii, E-325), conservadores (E-252), potenciadores del sabor (E-627, E-631). Embutido según formatos en tripa natural.
TRATAMIENTOS APLICADOS	Picado, amasado, embutido, curado-maduración, envasado a vacio (opcional). Tiempo mínimo de curación 20 días.

PRESENTACIÓN COMERCIAL		FORMATO		VIDA ÚTIL**	TRIPA	PESO	ETIQUETADO
CHORIZO	HERRADURA	PIEZA	Envasado al vacío	24 meses*	Natural	300 gramos	En etiqueta adhesiva.
			Sin envasar	12 meses **	Natural	300 gramos	En etiqueta adhesiva.

* A partir de la fecha de envasado. ** A partir de la fecha de elaboración.

ENVASADO Y EMPAQUETADO	Envasado	Envasado al vacío en bolsa de polietileno de uso alimentario, transparente y xerografiada.
	Empaquetado	Caja de cartón de 10 unidades.
IDENTIFICACIÓN Y ETIQUETADO	Identificación envase primario	La etiqueta de cada pieza consiste de papel plastificado con los datos: denominación del producto, domicilio social de la empresa, ingredientes de mayor a menor, logotipo de la marca, marca de identificación, fecha de consumo preferente, número de lote, número de registro.
	Identificación envase secundario	La etiqueta en cada caja consiste de papel plastificado con los datos: denominación del producto, domicilio social de la empresa, ingredientes de mayor a menor, logotipo de la marca, marca de identificación, fecha de consumo preferente, número de lote, número de registro.
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE	Conservación	Envasado a vacio: Conservar entre 5° y 7°C
		Sin envasar: Conservar en lugar fresco y seco, no necesaria refrigeración.
		Una vez abierto se recomienda "Conservar en lugar fresco, seco y alejado de olores"
	Transporte	Productos sin envasar: En vehículos isotermos autorizados.
		Productos envasados a vacio: Vehículos refrigerados de manera que el producto no supere los 7°C
CONDICIONES DE UTILIZACIÓN	Puede ser consumido directamente no precisa cocinado ni manipulación.	
	Productos envasados, se recomienda abrir el envase 1 hora antes de su consumo.	
	Retirar la tripa antes del consumo. Se recomienda consumir a temperatura ambiente. Precaución con cuerdas y grapas	
	Una vez abierto "Conservar en lugar fresco, seco" o en refrigeración, según gusto y alejado de olores.	
CONSUMIDORES PREVISTOS	Población en general, excepto los consumidores alérgicos o intolerantes a cualquiera de los ingredientes (Ver apartado "Ingredientes").	
DESTINO (CLIENTE)	Otras almacenistas, grandes superficies e industrias de alimentación (industrias cárnicas) propietarias del producto	
USO ACCIDENTAL	No se han descrito usos no intencionados del producto. Precaución con las cuerdas y grapas de atado	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL*	VALOR ENERGÉTICO	PROTEÍNAS	HIDRATOS DE CARBONO	GRASAS	CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	PARÁMETROS MICROBIOLOGÍCOS	
	1972/477 Kjul/Kcal	19,5 g	2,94 g	43 g	Aw: pH:	Listeria monocytogenes	Ausencia 25gr
*Por cada 100 gramos de producto.		SAL 2,73 g	De los cuales azúcares: 0,1 g	De los cuales ácidos grasos saturados: 16,3g		Salmonella	Ausencia 25gr

LEGISLACIÓN APLICABLE	HIGIENE	Reglamento (CE) nº 852/2004 y Reglamento (CE) nº 178/2002 y modificaciones
	ADITIVOS	Reglamento (CE) nº 1333/2008 y sus modificaciones
	MICROBIOLOGÍA	Rgto (CE) 2073/2005 y Rgto (CE) 1881/2006 y sus modificaciones
	OTROS	R.D. 474/2014 y R.D. 04/2014
	ETIQUETADO	Reglamento (CE) nº 1169/2011
ALBARÁN	Albarán de expedición (Donde se indica fecha, destino, lote, cantidad expedida)	

	FICHA TECNICA	SEÑORÍO DE PORRINO, S.L. Revisión: 03 Página: 1/1 Fecha: 15.11.2021

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	SALCHICHÓN IBERICO HERRADO BELLOTA
MARCA COMERCIAL	Señorio Porrino.
CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO	Derivado cárnico curado-madurado
DESCRIPCIÓN	Mezcla de carne y grasa de cerdo, picada o troceada, sometida a un proceso de curación. Se le añade como elemento caracterizante otras especias, condimentos, ingredientes y aditivos Después se realiza el amasado y embutido en tripas naturales o envolturas artificiales, por último, es sometido a un proceso de curado-maduración que le asegura una buena estabilidad, lo que le proporciona un aroma y sabor característicos.
INGREDIENTES * Los ingredientes susceptibles de causar alergias o intolerancias según el anexo II del R (UE) nº 1169/2011- aparecen subrayadas y en negrita.	Carne y grasa de cerdo ibérico, sal, dextrina, dextrosa, azúcar, proteína cárnica (cerdo), emulgentes (E-450i, E-450 ii, E-451i, E-452i, E-452ii), antioxidantes (E-331iii, E-301), especias: mezcla de especias, conservadores (E-252, E-250), potenciadores del sabor (E-627, E-631), colorante (E-120). Embutido según formatos en tripa natural.
TRATAMIENTOS APLICADOS	Picado, amasado, embutido, curado-maduración, envasado a vacio (opcional). Tiempo mínimo de curación 20 días.

PRESENTACIÓN COMERCIAL		FORMATO		VIDA ÚTIL**	TRIPA	PESO	ETIQUETADO
SALCHICHÓN	HERRADURA	PIEZA	Envasado al vacío	24 meses*	Natural	300 gramos	En etiqueta adhesiva.
			Sin envasar	12 meses **	Natural	300 gramos	En etiqueta adhesiva.

* A partir de la fecha de envasado. ** A partir de la fecha de elaboración.

ENVASADO Y EMPAQUETADO	Envasado	Envasado al vacío en bolsa de polietileno de uso alimentario, transparente y xerografiada.
	Empaquetado	Caja de cartón de 10 unidades.
IDENTIFICACIÓN Y ETIQUETADO	Identificación envase primario	La etiqueta de cada pieza consiste de papel plastificado con los datos: denominación del producto, domicilio social de la empresa, ingredientes de mayor a menor, logotipo de la marca, marca de identificación, fecha de consumo preferente, número de lote, número de registro.
	Identificación envase secundario	La etiqueta en cada caja consiste de papel plastificado con los datos: denominación del producto, domicilio social de la empresa, ingredientes de mayor a menor, logotipo de la marca, marca de identificación, fecha de consumo preferente, número de lote, número de registro.
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE	Conservación	Envasado a vacio: Conservar entre 5° y 7°C
		Sin envasar: Conservar en lugar fresco y seco, no necesaria refrigeración.
		Una vez abierto se recomienda "Conservar en lugar fresco, seco y alejado de olores"
	Transporte	Productos sin envasar: En vehículos isotermos autorizados.
		Productos envasados a vacio: Vehículos refrigerados de manera que el producto no supere los 7°C
CONDICIONES DE UTILIZACIÓN	Puede ser consumido directamente no precisa cocinado ni manipulación.	
	Productos envasados, se recomienda abrir el envase 1 hora antes de su consumo.	
	Retirar la tripa antes del consumo. Se recomienda consumir a temperatura ambiente. Precaución con cuerdas y grapas	
	Una vez abierto "Conservar en lugar fresco, seco" o en refrigeración, según gusto y alejado de olores.	
CONSUMIDORES PREVISTOS	Población en general, excepto los consumidores alérgicos o intolerantes a cualquiera de los ingredientes (Ver apartado "Ingredientes").	
DESTINO (CLIENTE)	Otras almacenistas, grandes superficies e industrias de alimentación (industrias cárnicas) propietarias del producto	
USO ACCIDENTAL	No se han descrito usos no intencionados del producto. Precaución con las cuerdas y grapas de atado	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL*	VALOR ENERGÉTICO	PROTEÍNAS	HIDRATOS DE CARBONO	GRASAS	CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	PARÁMETROS MICROBIOLOGÍCOS	
	1788/431 Kjul/Kcal	27 g	1,98 g	35 g	Aw: pH:	Listeria monocytogenes	Ausencia 25gr
*Por cada 100 gramos de producto.		SAL 3,31 g	De los cuales azúcares: 0,1 g	De los cuales ácidos grasos saturados: 14,42g		Salmonella	Ausencia 25gr

LEGISLACIÓN APLICABLE	HIGIENE	Reglamento (CE) nº 852/2004 y Reglamento (CE) nº 178/2002 y modificaciones
	ADITIVOS	Reglamento (CE) nº 1333/2008 y sus modificaciones
	MICROBIOLOGÍA	Rgto (CE) 2073/2005 y Rgto (CE) 1881/2006 y sus modificaciones
	OTROS	R.D. 474/2014 y R.D. 04/2014
	ETIQUETADO	Reglamento (CE) nº 1169/2011
ALBARÁN	Albarán de expedición (Donde se indica fecha, destino, lote, cantidad expedida)	

	FICHA TECNICA	SEÑORÍO DE PORRINO, S.L. Revisión: 03 Página: 1/1 Fecha: 15.11.2021

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	SALCHICHÓN HERRADO
MARCA COMERCIAL	Señorio Porrino.
CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO	Derivado cárnico curado-madurado
DESCRIPCIÓN	Mezcla de carne y grasa de cerdo, picada o troceada, sometida a un proceso de curación. Se le añade como elemento caracterizante otras especias, condimentos, ingredientes y aditivos Después se realiza el amasado y embutido en tripas naturales o envolturas artificiales, por último, es sometido a un proceso de curado-maduración que le asegura una buena estabilidad, lo que le proporciona un aroma y sabor característicos.
INGREDIENTES * Los ingredientes susceptibles de causar alergias o intolerancias según el anexo II del R (UE) nº 1169/2011- aparecen subrayadas y en negrita.	Carne y grasa de cerdo ibérico, proteína de cerdo, dextrina, humectante (E-420i), sal, dextrosa, especias, aroma, antioxidantes (E-316), extracto de romero (E-392), emulgentes (E-450i, E-452i, E-451i), conservadores (E-250, E-252), colorante (E-120). Embutido según formatos en tripa natural.
TRATAMIENTOS APLICADOS	Picado, amasado, embutido, curado-maduración, envasado a vacio (opcional). Tiempo mínimo de curación 20 días.

PRESENTACIÓN COMERCIAL		FORMATO		VIDA ÚTIL**	TRIPA	PESO	ETIQUETADO
SALCHICHÓN	HERRADURA	PIEZA	Envasado al vacío	24 meses*	Natural	300 gramos	En etiqueta adhesiva.
			Sin envasar	12 meses **	Natural	300 gramos	En etiqueta adhesiva.

* A partir de la fecha de envasado. ** A partir de la fecha de elaboración.

ENVASADO Y EMPAQUETADO	Envasado	Envasado al vacío en bolsa de polietileno de uso alimentario, transparente y xerografiada.
	Empaquetado	Caja de cartón de 10 unidades.
IDENTIFICACIÓN Y ETIQUETADO	Identificación envase primario	La etiqueta de cada pieza consiste de papel plastificado con los datos: denominación del producto, domicilio social de la empresa, ingredientes de mayor a menor, logotipo de la marca, marca de identificación, fecha de consumo preferente, número de lote, número de registro.
	Identificación envase secundario	La etiqueta en cada caja consiste de papel plastificado con los datos: denominación del producto, domicilio social de la empresa, ingredientes de mayor a menor, logotipo de la marca, marca de identificación, fecha de consumo preferente, número de lote, número de registro.
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE	Conservación	Envasado a vacio: Conservar entre 5° y 7°C
		Sin envasar: Conservar en lugar fresco y seco, no necesaria refrigeración.
		Una vez abierto se recomienda "Conservar en lugar fresco, seco y alejado de olores"
	Transporte	Productos sin envasar: En vehículos isotermos autorizados.
		Productos envasados a vacio: Vehículos refrigerados de manera que el producto no supere los 7°C
CONDICIONES DE UTILIZACIÓN	Puede ser consumido directamente no precisa cocinado ni manipulación.	
	Productos envasados, se recomienda abrir el envase 1 hora antes de su consumo.	
	Retirar la tripa antes del consumo. Se recomienda consumir a temperatura ambiente. Precaución con cuerdas y grapas	
	Una vez abierto "Conservar en lugar fresco, seco" o en refrigeración, según gusto y alejado de olores.	
CONSUMIDORES PREVISTOS	Población en general, excepto los consumidores alérgicos o intolerantes a cualquiera de los ingredientes (Ver apartado "Ingredientes").	
DESTINO (CLIENTE)	Otras almacenistas, grandes superficies e industrias de alimentación (industrias cárnicas) propietarias del producto	
USO ACCIDENTAL	No se han descrito usos no intencionados del producto. Precaución con las cuerdas y grapas de atado	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL*	VALOR ENERGÉTICO	PROTEÍNAS	HIDRATOS DE CARBONO	GRASAS	CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	PARÁMETROS MICROBIOLOGÍCOS	
	1788/431 Kjul/Kcal	27 g	1,98 g	35 g	Aw: pH:	Listeria monocytogenes	Ausencia 25gr
*Por cada 100 gramos de producto.		SAL 3,31 g	De los cuales azúcares: 0,1 g	De los cuales ácidos grasos saturados: 14,42g		Salmonella	Ausencia 25gr

LEGISLACIÓN APLICABLE	HIGIENE	Reglamento (CE) nº 852/2004 y Reglamento (CE) nº 178/2002 y modificaciones
	ADITIVOS	Reglamento (CE) nº 1333/2008 y sus modificaciones
	MICROBIOLOGÍA	Rgto (CE) 2073/2005 y Rgto (CE) 1881/2006 y sus modificaciones
	OTROS	R.D. 474/2014 y R.D. 04/2014
	ETIQUETADO	Reglamento (CE) nº 1169/2011
ALBARÁN	Albarán de expedición (Donde se indica fecha, destino, lote, cantidad expedida)	

	FICHA TECNICA	**SEÑORÍO DE PORRINO, S.L.** Revisión: 00 Página: 1/1 Fecha: 27.07.2022

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	**MORCILLA LUSTRE**
MARCA COMERCIAL	Señorio Porrino.
CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO	Derivado cárnico con tratamiento térmico incompleto.
Derivado cárnico con tratamiento térmico incompleto	Mezcla de pimiento cebolla, picada o troceada a la que se le añade como ingrediente caracterizante la "sangre", se le adicionada además sal y, otras especias. Después se realiza el amasado y embutido en tripas artificiales y es sometido a un proceso de cocción y por último es sometido a un proceso de refrigeración.
Mezcla de carne y grasa de cordero, picada o troceada a la que se le añade como ingrediente caracterizante la "sangre de cerdo", se le adicionada además sal y cebollas, otras especias. Después se realiza el amasado y embutido en tripas naturales y es sometido a un proceso de cocción y por último es sometido a refrigeración.	Pimiento, sangre de cerdo, cebolla, pimienta sal, ajo, perejil, especias.
TRATAMIENTOS APLICADOS	Picado, amasado, embutido, cocción, refrigeración.

PRESENTACIÓN COMERCIAL	FORMATO		VIDA ÚTIL*	TRIPA	PESO	ETIQUETADO
MORCILLA LUSTRE	**PIEZA**	Sin envasar	14 días.	Artificial.	300 gramos	En etiqueta adhesiva.

*** A partir de la fecha de elaboración.**

ENVASADO Y EMPAQUETADO	**Envasado**	Sin envasar.
	Empaquetado	Caja de cartón de 10 unidades.
IDENTIFICACIÓN Y ETIQUETADO	**Identificación envase primario**	La etiqueta de cada pieza consiste de papel plastificado con los datos: denominación del producto, domicilio social de la empresa, ingredientes de mayor a menor, logotipo de la marca, marca de identificación, fecha de caducidad, número de lote, número de registro.
	Identificación envase secundario	La etiqueta de cada pieza consiste de papel plastificado con los datos: denominación del producto, domicilio social de la empresa, ingredientes de mayor a menor, logotipo de la marca, marca de identificación, fecha de caducidad, número de lote, número de registro.
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE	**Conservación**	Conservar entre 5° y 7°C
	Transporte	Vehículos refrigerados de manera que el producto no supere los 7°C
CONDICIONES DE UTILIZACIÓN	Puede ser consumido directamente no precisa cocinado ni manipulación. Retirar la tripa antes del consumo. Se recomienda consumir a temperatura ambiente. Precaución con cuerdas y grapas	
CONSUMIDORES PREVISTOS	Población en general, excepto los consumidores alérgicos o intolerantes a cualquiera de los ingredientes (Ver apartado "Ingredientes").	
DESTINO (CLIENTE)	Consumidor final, almacenistas.	
USO ACCIDENTAL	No se han descrito usos no intencionados del producto. Precaución con las cuerdas y grapas de atado	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL*	VALOR ENERGÉTICO	GRASAS	HIDRATOS DE CARBONO	PROTEÍNAS	SAL	PARÁMETROS MICROBIOLOGÍCOS	
	1351/324 Kjul/Kcal	30 g	3,2 g	11 g	1,75 g	**Listeria monocytogenes**	Ausencia 25gr
*Por cada 100 gramos de producto. Datos orientativos- Valores bibliográficos base de datos www.bedca.net. Valores medios por 100 g de producto		De los cuales ácidos grasos saturados: 11,7g	De los cuales azúcares: 3,2 g			**Salmonella**	Ausencia 25gr

LEGISLACIÓN APLICABLE	**HIGIENE**	Reglamento (CE) nº 852/2004 y Reglamento (CE) nº 178/2002 y modificaciones
	ADITIVOS	Reglamento (CE) nº 1333/2008 y sus modificaciones
	MICROBIOLOGÍA	Rgto (CE) 2073/2005 y Rgto (CE) 1881/2006 y sus modificaciones
	OTROS	R.D. 474/2014 y R.D. 04/2014
	ETIQUETADO	Reglamento (CE) nº 1169/2011
ALBARÁN	Albarán de expedición (Donde se indica fecha, destino, lote, cantidad expedida)	

	FICHA TECNICA	SEÑORÍO DE PORRINO, S.L. Revisión: 03 Página: 1/1 Fecha: 03.11.2022

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	**MORCILLA PATATERA DULCE**
MARCA COMERCIAL	Señorio Porrino.
CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO	Derivado cárnico curado-madurado
DESCRIPCIÓN	Mezcla de panceta y grasa de cerdo, picada con la patata previamente cocida, o troceada, sometida a un proceso de curación. Se le añade como elemento caracterizante el "pimentón dulce", se le adicionada además sal, otras especias. Después se realiza el amasado y embutido en tripa natural, por último, es sometido a un proceso de curado-maduración que le asegura una buena estabilidad, lo que le proporciona un aroma y sabor característicos. Embutido según formatos en tripa natural.
INGREDIENTES * Los ingredientes susceptibles de causar alergias o intolerancias según el anexo II del R (UE) nº 1169/2011- aparecen subrayadas y en negrita.	Panceta y grasa de cerdo ibérico, patata agria, pimentón dulce, sal, ajo natural. Embutido en tripa natural.
TRATAMIENTOS APLICADOS	Picado, cocido de patata, amasado, embutido, curado-maduración (mínimo 21 días), envasado a vacio (opcional).

PRESENTACIÓN COMERCIAL	FORMATO		VIDA ÚTIL**	TRIPA	PESO	ETIQUETADO
MORCILLA PATATERA	PIEZA	Envasado al vacío	12 meses*	Natural	300 gramos	En etiqueta adhesiva.
		Sin envasar	12 meses **	Natural	300 gramos	En etiqueta adhesiva.

*** A partir de la fecha de envasado. ** A partir de la fecha de elaboración.**

ENVASADO Y EMPAQUETADO	**Envasado**	Envasado al vacío en bolsa de polietileno de uso alimentario, transparente y xerografiada.
	Empaquetado	Caja de cartón de 10 unidades.
IDENTIFICACIÓN Y ETIQUETADO	**Identificación envase primario**	La etiqueta de cada pieza consiste de papel plastificado con los datos: denominación del producto, domicilio social de la empresa, ingredientes de mayor a menor, logotipo de la marca, marca de identificación, fecha de consumo preferente, número de lote, número de registro.
	Identificación envase secundario	La etiqueta en cada caja consiste de papel plastificado con los datos: denominación del producto, domicilio social de la empresa, ingredientes de mayor a menor, logotipo de la marca, marca de identificación, fecha de consumo preferente, número de lote, número de registro.
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE	**Conservación**	Envasado a vacio: Conservar entre 5° y 7°C
		Sin envasar: Conservar en lugar fresco y seco, no necesaria refrigeración.
		Una vez abierto se recomienda "Conservar en lugar fresco, seco y alejado de olores"
	Transporte	Productos sin envasar: En vehículos isotermos autorizados.
		Productos envasados a vacio: Vehículos refrigerados de manera que el producto no supere los 7°C
CONDICIONES DE UTILIZACIÓN	Puede ser consumido directamente no precisa cocinado ni manipulación.	
	Productos envasados, se recomienda abrir el envase 1 hora antes de su consumo.	
	Retirar la tripa antes del consumo. Se recomienda consumir a temperatura ambiente. Precaución con cuerdas y grapas	
	Una vez abierto "Conservar en lugar fresco, seco" o en refrigeración, según gusto y alejado de olores.	
CONSUMIDORES PREVISTOS	Población en general, excepto los consumidores alérgicos o intolerantes a cualquiera de los ingredientes (Ver apartado "Ingredientes").	
DESTINO (CLIENTE)	Otras almacenistas, grandes superficies e industrias de alimentación (industrias cárnicas) propietarias del producto	
USO ACCIDENTAL	No se han descrito usos no intencionados del producto. Precaución con las cuerdas y grapas de atado	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL*	VALOR ENERGÉTICO	PROTEÍNAS	HIDRATOS DE CARBONO	GRASAS	CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	PARÁMETROS MICROBIOLOGÍCOS	
	2872/674 Kjul/Kcal	6,9 g	10,94 g	67 g	**Aw: 0,879** **pH:**	**Listeria monocytogenes**	≤100 ufc/gr
*Por cada 100 gramos de producto.		SAL 2,93 g	De los cuales azúcares: 4,28 g	De los cuales ácidos grasos saturados: 37,42g		**Salmonella**	Ausencia 25gr

LEGISLACIÓN APLICABLE	**HIGIENE**	Reglamento (CE) nº 852/2004 y Reglamento (CE) nº 178/2002 y modificaciones
	ADITIVOS	Reglamento (CE) nº 1333/2008 y sus modificaciones
	MICROBIOLOGÍA	Rgto (CE) 2073/2005 y Rgto (CE) 1881/2006 y sus modificaciones
	OTROS	R.D. 474/2014 y R.D. 04/2014
	ETIQUETADO	Reglamento (CE) nº 1169/2011
ALBARÁN	Albarán de expedición (Donde se indica fecha, destino, lote, cantidad expedida)	

	FICHA TECNICA	SEÑORÍO DE PORRINO, S.L. Edición: 01 Revisión: 02 Página: 1/1 Fecha: 11/06/2018

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	**MORCILLA PATATERA PICANTE**
MARCA COMERCIAL	Señorio Porrino.
CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO	Derivado cárnico curado-madurado
DESCRIPCIÓN	Mezcla de panceta y grasa de cerdo, picada con la patata previamente cocida, o troceada, sometida a un proceso de curación. Se le añade como elemento caracterizante el "pimentón picante", se le adicionada además sal, otras especias. Después se realiza el amasado y embutido en tripa natural, por ultimo es sometido a un proceso de curado-maduración que le asegura una buena estabilidad, lo que le proporciona un aroma y sabor característicos. Embutido según formatos en tripa natural.
INGREDIENTES * Los ingredientes susceptibles de causar alergias o intolerancias según el anexo II del R (UE) nº 1169/2011- aparecen subrayadas y en negrita.	Panceta y grasa de cerdo ibérico, patata agria, pimentón picante, sal, ajo natural. Embutido en tripa natural.
TRATAMIENTOS APLICADOS	Picado, cocido de patata, amasado, embutido, curado-maduración, envasado a vacio (opcional).

PRESENTACIÓN COMERCIAL	FORMATO		VIDA ÚTIL**	TRIPA	PESO	ETIQUETADO
MORCILLA PATATERA	PIEZA	Envasado al vacío	12 meses*	Natural	300 gramos	En etiqueta adhesiva.
		Sin envasar	12 meses **	Natural	300 gramos	En etiqueta adhesiva.

*** A partir de la fecha de envasado. ** A partir de la fecha de elaboración.**

ENVASADO Y EMPAQUETADO	**Envasado**	Envasado al vacio en bolsa de polietileno de uso alimentario, transparente y xerografiada.
	Empaquetado	Caja de cartón de 10 unidades.
IDENTIFICACIÓN Y ETIQUETADO	**Identificación envase primario**	La etiqueta de cada pieza consiste de papel plastificado con los datos: denominación del producto, domicilio social de la empresa, ingredientes de mayor a menor, logotipo de la marca, marca de identificación, fecha de consumo preferente, número de lote, número de registro.
	Identificación envase secundario	La etiqueta en cada caja consiste de papel plastificado con los datos: denominación del producto, domicilio social de la empresa, ingredientes de mayor a menor, logotipo de la marca, marca de identificación, fecha de consumo preferente, número de lote, número de registro.
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE	**Conservación**	Envasado a vacio: Conservar entre 5° y 7°C
		Sin envasar: Conservar en lugar fresco y seco, no necesario refrigeración.
		Una vez abierto se recomienda "Conservar en lugar fresco, seco y alejado de olores"
	Transporte	Productos sin envasar: En vehículos isotermos autorizados.
		Productos envasados a vacio: Vehículos refrigerados de manera que el producto no supere los 7°C
CONDICIONES DE UTILIZACIÓN	Puede ser consumido directamente no precisa cocinado ni manipulación.	
	Productos envasados, se recomienda abrir el envase 1 hora antes de su consumo.	
	Retirar la tripa antes del consumo. Se recomienda consumir a temperatura ambiente. Precaución con cuerdas y grapas	
	Una vez abierto "Conservar en lugar fresco, seco" o en refrigeración, según gusto y alejado de olores.	
CONSUMIDORES PREVISTOS	Población en general, excepto los consumidores alérgicos o intolerantes a cualquiera de los ingredientes (Ver apartado "Ingredientes").	
DESTINO (CLIENTE)	Otras almacenistas, grandes superficies e industrias de alimentación (industrias cárnicas) propietarias del producto	
USO ACCIDENTAL	No se han descrito usos no intencionados del producto. Precaución con las cuerdas y grapas de atado	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL*	VALOR ENERGÉTICO	PROTEÍNAS	HIDRATOS DE CARBONO	GRASAS	CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	PARÁMETROS MICROBIOLOGÍCOS	
	2872/674 Kjul/Kcal	6,9 g	10,94 g	67 g	Aw: pH:	Listeria monocytogenes	Ausencia 25gr
*Por cada 100 gramos de producto.		SAL 2,93 g	De los cuales azúcares: 4,28 g	De los cuales ácidos grasos saturados: 37,42g		Salmonella	Ausencia 25gr

LEGISLACIÓN APLICABLE	**HIGIENE**	Reglamento (CE) nº 852/2004 y Reglamento (CE) nº 178/2002 y modificaciones
	ADITIVOS	Reglamento (CE) nº 1333/2008 y sus modificaciones
	MICROBIOLOGÍA	Rgto (CE) 2073/2005 y Rgto (CE) 1881/2006 y sus modificaciones
	OTROS	R.D. 474/2014 y R.D. 04/2014
	ETIQUETADO	Reglamento (CE) nº 1169/2011
ALBARÁN	Albarán de expedición (Donde se indica fecha, destino, lote, cantidad expedida)	

	FICHA TECNICA	SEÑORÍO DE PORRINO, S.L. Revisión: 03 Página: 1/1 Fecha: 15.11.2021

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	CABECERO DE LOMO IBÉRICO DE BELLOTA
MARCA COMERCIAL	Señorio Porrino.
CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO	Derivado cárnico curado-madurado
DESCRIPCIÓN	Producto elaborado con el paquete muscular denominado cabecero de lomo, que es sometido con carácter general al proceso de salazón o curación, adobado, y embutido en tripas naturales o envolturas artificiales y que ha sufrido un proceso de curado-maduración.
INGREDIENTES * Los ingredientes susceptibles de causar alergias o intolerancias según el anexo II del R (UE) nº 1169/2011- aparecen subrayadas y en negrita.	Cabecero de lomo de cerdo ibérico, sal, ajo, pimentón, orégano, azúcar, antioxidantes (E-300, E-301iii), conservador (E-252) Embutido en tripa o envoltura artificial.
TRATAMIENTOS APLICADOS	Adobado, embutido, curado-maduración, envasado a vacio (opcional)

PRESENTACIÓN COMERCIAL	FORMATO		VIDA ÚTIL**	TRIPA	PESO	ETIQUETADO
CABECERO DE LOMO	PIEZA	Envasado al vacío	24 meses*	Artificial	500 gramos	En etiqueta adhesiva.
		Sin envasar	12 meses**	Artificial	500 gramos	En etiqueta adhesiva.

* A partir de la fecha de envasado. ** A partir de la fecha de elaboración.

ENVASADO Y EMPAQUETADO	Envasado	Envasado al vacío en bolsa de polietileno de uso alimentario, transparente y xerografiada.
	Empaquetado	Caja de cartón de 10 unidades.
IDENTIFICACIÓN Y ETIQUETADO	Identificación	La etiqueta de cada pieza consiste de papel plastificado con los datos: denominación del producto, domicilio social de la empresa, ingredientes de mayor a menor, logotipo de la marca, marca de identificación, fecha de consumo, número de lote, número de registro, certificado por.
	Etiquetado	La etiqueta en cada caja consiste de papel plastificado con los datos: denominación del producto, domicilio social de la empresa, ingredientes de mayor a menor, logotipo de la marca, marca de identificación, fecha de consumo, número de lote, número de registro. Etiquetado según categorías comerciales (RD 4/2014)
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE	Conservación	Envasado a vacio: Conservar entre 5° y 7°C
		Expedido a granel con o sin envasar: Conservar en lugar fresco y seco, no necesaria refrigeración.
		Una vez abierto se recomienda "Conservar en lugar fresco, seco y alejado de olores"
	Transporte	Productos sin envasar: En vehículos isotermos autorizados.
		Productos envasados a vacio: Vehículos refrigerados de manera que el producto no supere los 7°C
CONDICIONES DE UTILIZACIÓN	Puede ser consumido directamente no precisa cocinado ni manipulación.	
	Productos envasados, se recomienda abrir el envase 1 hora antes de su consumo.	
	Retirar la tripa antes del consumo. Se recomienda consumir a temperatura ambiente. Precaución con cuerdas y grapas	
	Una vez abierto "Conservar en lugar fresco, seco" o en refrigeración, según gusto y alejado de olores.	
CONSUMIDORES PREVISTOS	Población en general, excepto los consumidores alérgicos o intolerantes a cualquiera de los ingredientes (Ver apartado "Ingredientes").	
DESTINO (CLIENTE)	Otras almacenistas, grandes superficies e industrias de alimentación (industrias cárnicas) propietarias del producto	
USO ACCIDENTAL	No se han descrito usos no intencionados del producto. Precaución con las cuerdas y grapas de atado	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL*	VALOR ENERGÉTICO	PROTEÍNAS	HIDRATOS DE CARBONO	GRASAS	CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	PARÁMETROS MICROBIOLOGÍCOS	
	1344/323 Kjul/Kcal	34 g	0 g	20,7 g	Aw:	Listeria monocytogenes	Ausencia 25gr
		SAL 3,67 g	De los cuales azúcares: 0 g	De los cuales ácidos grasos saturados: 6,68 g	pH:	Salmonella	Ausencia 25gr

LEGISLACIÓN APLICABLE	HIGIENE	Reglamento (CE) nº 852/2004 y Reglamento (CE) nº 178/2002 y modificaciones
	ADITIVOS	Reglamento (CE) nº 1333/2008 y sus modificaciones
	MICROBIOLOGÍA	Rgto (CE) 2073/2005 y Rgto (CE) 1881/2006 y sus modificaciones
	OTROS	R.D. 474/2014 y R.D. 04/2014
	ETIQUETADO	Reglamento (CE) nº 1169/2011
ALBARÁN	Albarán de expedición (Donde se indica fecha, destino, lote, cantidad expedida)	

QUESO DE OVEJA CURADO
(Queso de Oveja Curado)

Definición	Se entiende por queso el producto obtenido de la leche, coagulado total o parcialmente por la acción del cuajo u otros coagulantes apropiado, siempre que la relación entre la caseína y las proteínas séricas sea igual o superior a la de la leche. Al ser curado, tiene entre 45 y 105 días de maduración (en función del tamaño de la pieza)	
Ingredientes	**Leche** cruda de Oveja, Cuajo, Fermentos **Lácticos.** Sal y conservadores: lisozima de HUEVO (E-1105) y en corteza E-200.	
Alérgenos	**Leche y huevo.**	
Valor nutricional g/100g	KJ	1934
	Kcal	466
	Grasas totales (g)	39
	De las cuales saturadas (g)	28
	Hidratos de carbono (g)	3,5
	De los cuales Azúcares (g)	< 0,5
	Proteínas (g)	25
	Sal (g)	1,5
Características Físico-Químicas y microbiológicas	Las muestras analizadas SATISFACEN los criterios microbiológicos establecidos por el Reglamento 2073/2005 D.O.U.E. 22/12/2005 modificado por Reglamentos CE 1441/2007 D.O.U.E. 07/12/2007 CE 229/2019, para los parámetros:	
	Listeria monocytogenes	n=5 c=0, Ausencia /25 g
	Salmonella:	n=5 c=0, Ausencia /25 g
	Estafilococo coagulasa +.	n=5 c=2, m=10^4 M=10^5
	pH:	5,48
	aw:	0,932
Características organolépticas	Fuerte	Blanco marfil
	Fuerte	
	Pasta compacta, con ojos distribuidos desigualmente	Ligeramente picante
Tratamientos Aplicados al Producto	Higienización de la leche (no se aplica pasteurización). Cuajado, Moldeado, Salado. Tratamiento a la corteza de dispersión plástica. Oreado en Cámara de Maduración. Curado en Cámara de Conservación	
Maduración	entre 45 y 105 días de maduración en función del tamaño de la pieza	
Vida Útil del Producto	12 meses tras su elaboración	
Proceso de Elaboración	Ver diagrama de flujo	
Envase	Piezas individuales grandes (3000 g aproximadamente). Corteza no comestible.	
Embalaje	Formato grande: cajas de 2 y 4 unidades; Al vacío en el momento de la venta y por petición del cliente	
Métodos de conservación	Conservar refrigerado entre 4ºC y 8ºC y protegido de la luz	
Condiciones de distribución y transporte	Refrigerado entre 4ºC y 8ºC	
Identificación del uso esperado	Listo para su consumo.	
Usuarios y consumidores	Apto para cualquier consumidor, excepto los detallados en el apartado siguiente.	
Grupos de consumidores para los que se puede prever que los alimentos producidos son potencialmente peligrosos	No se ha observado grupos de consumidores para los que pueda ser peligros, excepto para alérgicos e intolerantes a los lácteos y huevos.	
Manipulación y uso no pretendido o accidental	No se ha observado ningún problema asociado a la mala manipulación o al uso no pretendido o accidental hasta el momento.	

FICHA DESCRIPTIVA DE PRODUCTO

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: Queso curado a base de leche cruda cabra

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: queso elaborado con leche cruda de cabra y madurado con un tiempo de curación como mínimo de 60 días.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: **Aspecto**: color amarillo claro con presencia de ojos. **Olor/Aroma**: intensidad fuerte y con notas animal y a ácido butírico y propiónico. **Textura**: firme, frágil y seco. **Sabores Básicos**: salado medio. **Sensaciones Trigeminales**: pungente en nariz y picante en boca **Persistencia**: media-larga.

COMPOSICIÓN: leche de cabra cruda, cuajo, sal y fermentos lácticos.

CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS NUTRICIONALES: por definir

FORMAS DE CONSUMO: producto listo para consumir

CONSUMIDORES POTENCIALES: para toda la población

ALÉRGENOS: producto que contiene leche

PRESENTACIÓN:

- Envuelta en film una unidad de 450g, 850g y 3kg.
- Envasado al vacío una unidad de 450g, 850g y 3kg.
- Envuelta en film en cuñas de 400-450g.
- Envasado al vacío en cuñas de 400-450g.

ETIQUETADO: etiqueta adhesiva en la cara principal del producto.

- Denominación comercial del producto.
- Relación de ingredientes, que incluye la especie a partir de la cual se ha obtenido la leche, y si se ha tratado o no térmicamente.
- Origen de la leche
- Nombre o razón social de la industria fabricante.
- Nº de lote (a través de una etiqueta adhesiva)
- Fecha de consumo preferente (quesos curados) o de caducidad (quesos frescos) a través de una etiqueta adhesiva.
- N.R.S. del fabricante
- Modo de conservación
- Porcentaje de materia grasa y extracto seco

TIEMPO DE DURABILIDAD: 1 año (fecha de consumo preferente)

CONDICIONES DE MANEJO: almacenar, conservar y transportar con cuidado y conservar en lugar fresco.

MODO DE CONSERVACIÓN: conservar a temperatura no superior a 15ºC.