

FICHAS TÉCNICAS

F.T.017
Rev.: 02
Fecha: Enero -14

DENOMINACION COMERCIAL	FORMATO	EAN
Lomo bellota ibérico	Al vacío/ natural	8424278231607

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Denominación legal:	Lomo bellota ibérico
Descripción del producto:	Es el producto elaborado con el músculo ileo espinal del cerdo ibérico alimentado a base de bellota (en regimen de montanera), practicamente libre de grasa externa salado, adobado y embutido en tripas fibran de calibre 55/77mm y que ha sufrido un proceso de curación apropiado para conferir al producto unas características organolépticas típicas
Peso Neto g:	1 Kg a 1'6 Kg

INGREDIENTES

Ingredientes:	Lomo de cerdo iberico bellota, sal, pimentón, ajo, conservador (E-252) y antioxidante (E-301)
----------------------	---

PERFIL NUTRICIONAL DEL PRODUCTO TERMINADO

VALORES MEDIOS POR 100g/100ml DE PRODUCTO (VALORES BIBLIOGRÁFICOS)

Energia Kj/100g / Kcal/100g	1321/316
Cantidad de grasa	17
Acidos grasos saturados	6,5
Hidratos de carbono	< 1
Azúcares	< 0,5
Proteínas	36,5
Sal	3

LOTE/CADUCIDAD

Identificación del lote	Tres dígitos lote de producción . Identificada la pieza con el número individual de trece dígitos, donde los 3 primeros hacen refsiguientes al año, los tres siguientes a la partida, los tres siguientes al número de pieza y el siguiente dígito es el dígito de control.
Marcado F.C.P.	mm/aa
Vida del producto	2 años

MODO DE CONSERVACIÓN

Características

Tipo	Natural o al vacío en bolsa de polietileno y poliamida
°C	Ambiente o al vacío entre 2° y 6°
Tiempo	2 años

MODO DE CONSERVACIÓN: EN LUGAR FRESCO Y SECO

OTRA INFORMACIÓN DE INTERES

Cacao/derivados:	NO	Glutamato monosodico:	NO	Antibioticos	NO
Semillas/derivados:	NO	Saborizantes artificiales:	NO	Proteina vegetal hidrolizada:	NO
Aceites (origen:)	NO	Saborizantes naturales:	NO	Proteina vegetal texturizada	NO
Carne/derivados:	SÍ	Conservantes:	SI	Antioxidantes (BHA/BHT)	NO
Legumbres/productos:	NO	Benzoatos(conservantes):	NO	Goma de algarroba (espesante)	NO
Productos animales(origen):	SÍ	Colorantes artificiales:	NO	Goma de guar (espesante)	NO
Gelatina:	NO	Colorantes naturales:	NO	Maiz/derivados	NO

CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS DEL PRODUCTO TERMINADO

Parámetro	Valor y Tolerancia
Nitratos (ppm NO₃)	<250 ppm residual
Nitritos (ppm NO₂)	<100 ppm residual

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DEL PRODUCTO TERMINADO

Parámetro	Valor y Tolerancia (durante su vida útil)
Listeria UFC/25g	<100
Salmonella en 25 g	Ausencia

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PRODUCTO TERMINADO

Color	Rojo con vetas blanquecinas
Sabor	Carne con sabor delicado poco salado
Olor	Agradable característico de embutido curado
Textura	Compacta y homogénea
Aspecto externo	Típico con moho
Aspecto al corte	Consistente y bien ligado

MODO DE EMPLEO

Extraer el producto de la bolsa 24 horas antes de su consumo. Cortar en finas lonchas y retirar la tripa para su entera degustación.

CARACTERÍSTICAS DE LAS MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTO TERMINADO

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS E INTOLERANCIA

Frutos de cáscara: (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia)/derivados	NO	Soja/derivados	NO
		Leche/derivados	NO
		Apio/derivados	NO
		Mostaza/derivados	NO
Cereales que contengan gluten: (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas)/derivados	NO	Granos de sesamo/derivados Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10 mg/l expresado como SO2	NO
Crustáceos/derivados	NO		
Huevos/derivados	NO		
Pescado/derivados	NO		
Cacahuets/derivados	NO		NO
Moluscos/derivados	NO	Altramuces/derivados	NO

LEGISLACIÓN

El producto deberá cumplir sus respectivas legislaciones, tanto comunitarias como españolas, incluyendo tanto normas específicas como generales.

REAL DECRETO 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

REAL DECRETO 1118/2007, de 24 de agosto, por el que se modifica el Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.

REAL DECRETO 1469/2007, de 2 de noviembre, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico.

Reglamento 2073 /2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

REGLAMENTO (CE) N o 1333/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 16 de diciembre de 2008 sobre aditivos alimentarios

REGLAMENTO (CE) No 41/2009 DE LA COMISIÓN de 20 de enero de 2009 sobre la composición y etiquetado de productos alimenticios apropiados para personas con intolerancia al gluten

REGLAMENTO 1169/2011 sobre información facilitada al consumidor.

Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico.