



10. 07850/SA
C/ Pajarillos, S/N
37770 Guijuelo (Salamanca)

FICHA TÉCNICA

LOMO DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO

(100%, 75%, 50% Ibérico)

Nº: 4

Fecha: Junio 2020

Revisión: 02

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:	Lomo de Cebo de Campo Ibérico.
DESCRIPCIÓN:	Pieza noble, procedente de cerdos de raza ibérica alimentados de pastos y piensos, de corte muy uniforme y ligero. Textura y aromas suaves. Presenta al corte las características vetas de grasa infiltrada, derivadas de su calidad y origen.
TRATAMIENTOS APLICADOS:	Adición de ingredientes y amasado, asentamiento en refrigeración, embuchado, secado y maduración.
INGREDIENTES:	Lomo de cerdo de cebo de campo ibérico, dextrosa, sal, especias, pimentón dulce, ajos, antioxidantes (E-330), conservantes (E-252; E-250), proteína cárnica (cerdo) y orégano.
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	
o Características organolépticas:	Color: Sonrosado a rojo, sin coloraciones anormales, ofrece un aspecto marmóreo por la grasa infiltrada. Olor y Sabor: Característico. Textura: Consistente, masa totalmente ligada y compacta. Aroma: Intenso.
o Características físico-químicas:	Parámetros de calidad <ul style="list-style-type: none">pH comprendido entre los valores 5,5 y 6,8.Actividad de agua (Aw) <0,92.Nitratos (E-252. Cantidad Máxima Residual) <250ppm.Nitritos (E-250. Cantidad Máxima Residual) <100ppm. Información Nutricional Valor energético: 315 Kcal/100g (1.320 KJ/100g) <ul style="list-style-type: none">Grasa: 15,5gGrasas saturadas: 5,7gProteínas: 43,9gHidratos de carbono: <0,10gAzúcares: <0,10gSal: 4,7g
o Niveles microbiológicos:	MICROORGANISMOS Salmonella Listeria monocytogenes ⁽¹⁾ LIMITES DE ACEPTACIÓN Ausencia/25g Ausencia/25g ⁽¹⁾ Se permite un crecimiento de 100 ufc/g durante la vida comercial, si se puede demostrar las siguientes características intrínsecas: pH ≤ 4,4, ó Actividad de agua (A _w) ≤ 0,92 ó pH ≤ 5.0 con una A _w ≤ 0,94.
PRESENTACIÓN:	Entero, mitad de pieza y loncheado.
MÉTODO ENVASADO Y/O EMBALADO:	Envasado: Bolsas y/o sobres de plástico al vacío. Embalado: Cajas de cartón de uso alimentario.
INSTRUCCIONES DE USO:	Envasado al vacío, se aconseja sacar de la bolsa y mantener a temperatura ambiente unas horas antes de su consumo. Retirar la envoltura antes de consumir. Envoltorio no comestible.
CONDICIONES ALMACENAMIENTO:	Conservar en lugar fresco y seco, alejado de luz solar directa.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO:	Consumir preferentemente antes de 12 meses desde la fecha de expedición. Manteniendo las condiciones conservación.
DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE:	El transporte se realiza en vehículos isotermos, previamente inspeccionadas sus condiciones óptimas de limpieza.
ETIQUETADO:	Etiquetas que cumplen con el Real Decreto 1334/1999, Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, Real Decreto 4/2014, Norma de Calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo Ibérico y Reglamento 1169/2011, información alimentaria facilitada al consumidor.
GRUPO DE CONSUMIDORES:	El producto es apto para el consumo de todos los grupos de consumidores, incluidos niños y ancianos.



10. 07850/SA
C/ Pajarillos, S/N
37770 Guijuelo (Salamanca)

FICHA TÉCNICA

**LOMO DE CEBO DE CAMPO
IBÉRICO**
(100%, 75%, 50% Raza Ibérica)
SIN PIMENTÓN

Nº: 19

Fecha: Junio 2021

Edición 0; Revisión: 00

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:	Lomo de Cebo de Campo Ibérico
DESCRIPCIÓN:	Pieza noble, procedente de cerdos de raza ibérica alimentados de bellotas y piensos, de corte muy uniforme y ligero. Textura y aromas suaves. Presenta al corte las características vetas de grasa infiltrada, derivadas de su calidad y origen.
TRATAMIENTOS APLICADOS:	Adición de ingredientes y amasado, asentamiento en refrigeración, embuchado, secado y maduración.
INGREDIENTES:	Lomo de cerdo de cebo de campo ibérico, dextrosa, sal, especias, ajos, antioxidante (E-330), conservantes (E-252; E-250), proteína cárnica (cerdo) y orégano.
<u>CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO</u>	
o Características organolépticas:	Color: Sonrosado a rojo, sin coloraciones anormales, ofrece un aspecto marmóreo por la grasa infiltrada. Olor y Sabor: Característico. Textura: Consistente, masa totalmente ligada y compacta. Aroma: Intenso.
	<u>Parámetros de calidad</u>
	<ul style="list-style-type: none">pH comprendido entre los valores 5,5 y 6,8.Actividad de agua (Aw) <0,92.Nitros (E-252. Cantidad Máxima Residual) <250ppm.Nitritos (E-250. Cantidad Máxima Residual) <100ppm.
o Características físico-químicas:	<u>Información Nutricional</u> Valor energético: 315 Kcal/100g (1.320 KJ/100g)
	<ul style="list-style-type: none">Grasa: 15,5gGrasas saturadas: 5,7gProteínas: 43,9gHidratos de carbono: <0,10gAzúcares: <0,10gSal: 4,7g
	<u>MICROORGANISMOS</u>
	Salmonella Ausencia/25g
o Características microbiológicas:	Listeria monocytogenes ⁽¹⁾ Ausencia/25g
	⁽¹⁾ Se permite un crecimiento de 100 ufc/g durante la vida comercial, si se puede demostrar las siguientes características intrínsecas: pH ≤ 4,4, ó Actividad de agua (A _w) ≤ 0,92 ó pH ≤ 5.0 con una A _w ≤ 0,94.
PRESENTACIÓN:	Pieza entera / media pieza / Loncheado
MÉTODO ENVASADO Y/O EMBALADO:	Envasado: Bolsas de vacío de uso alimentario o piezas sin envasar. Embalado: Cajas de cartón de uso alimentario.
INSTRUCCIONES DE USO:	Si el producto está: - Sin envasar , puede ser degustado inmediatamente. - Envasado al vacío , se aconseja sacar de la bolsa y mantener a temperatura ambiente unas horas antes de su consumo. En caso de pérdida del vacío, retirar del envase y volverá a su aspecto natural. Retirar la envoltura antes de consumir. Envoltorio no comestible.
CONDICIONES ALMACENAMIENTO:	- Conservar en lugar fresco y seco, alejado de luz solar directa.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO:	Consumir preferentemente antes de 12 meses desde la fecha de expedición. Manteniendo las condiciones conservación.
DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE:	El transporte se realiza en vehículos isotermos, previamente inspeccionadas sus condiciones óptimas de limpieza.
ETIQUETADO:	Etiquetas que cumplen con el Real Decreto 1334/1999, Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, Real Decreto 4/2014, Norma de Calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo Ibérico y Reglamento 1169/2011, información alimentaria facilitada al consumidor.
DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS:	NO CONTIENE ninguno de los catorce ALÉRGENOS de obligada declaración según R.D. 1169/2011