

**JAMONES y EMBUTIDOS BULLÓN, S.L**

Ficha nº: 03

**FICHA TÉCNICA:
LOMO DE BELLOTA IBÉRICO**

Fecha revisión: Octubre 2022

Ed : 0

Rev: 00

DENOMINACIÓN PRODUCTO	LOMO DE BELLOTA 50/75/100% RAZA IBÉRICA	
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, prácticamente libre de grasa externa, aponeurosis y tendones, adobado y embutido en envolturas artificiales, el cual ha sufrido un adecuado proceso de curado-maduración.	
TRATAMIENTOS APLICADOS	Picado, adobado, asentamiento, embuchado, secado y maduración.	
INGREDIENTES	Lomo de bellota de cerdo ibérico, dextrosa, sal, especias, pimentón, ajo, antioxidantes (E-330), conservadores (E-252, E-250), orégano y tripa artificial.	
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	INFORMACIÓN NUTRICIONAL/100g 315Kcal/ 1320Kj	
▪ ORGANOLÉPTICAS	Color: Carne roja con vetas de grasa blanca-nacarada. Textura: Heterogénea. Olor: Agradable y característico. Sabor: Delicado, poco salado, agradable, son sabores anómalos.	Grasas: 15,5g Saturadas: 5,7g Hidratos de carbono: <0,1g Azúcares totales: <0,1g Proteína: 43,9 Sal: 4,7g
▪ FÍSICO-QUÍMICAS	pH comprendido entre 4,3 y 5,7. Actividad de agua <0,92.	LÍMITE ADITIVOS Cantidad máxima añadida NITRATOS E-252: 250 ppm Cantidad máxima añadida NITRITOS E-250: 100 ppm
▪ MICROBIOLÓGICAS	Salmonella spp.: Ausencia/25g L. monocytogenes: Ausencia*/25g * se permite 100 ufc/g, en el caso en que se cumplan con las características intrínseca: pH ≤ 4,4 ó actividad de agua (aw) ≤ 0,92 ó pH ≤ 5,0 con aw ≤ 0,94.	
PRESENTACIÓN	Pieza entera	LEGISLACIÓN Real Decreto 4/2014 , Norma del ibérico. Real Decreto 474/2014 , por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos. Reglamento 1129/2011 de la Comisión , por el que se modifica el anexo II de Reglamento 1333/2008 para establecer una lista de aditivos alimentarios. Real Decreto 1169/2011 , información alimentaria suministrada al consumidor. Real Decreto 1334/1999 , Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, y sus modificaciones (RD 8980/2011). ITC/2590/2010 , de 30 de septiembre de 2010, por la que se modifican los anejos y apéndices del R.D.237/2000, de 18 de febrero por el que se aprueba reglamentación sanitaria sobre las condiciones generales de transporte terrestre de alimentos y productos alimenticios. Reglamento 2073/2005 de la comisión , de 15 de noviembre, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, y sus modificaciones (Reglamento 1441/2007 de la Comisión). Reglamento 853/2004 , por el que se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
MÉTODO ENVASADO Y/O EMBALADO	<u>Envasado</u> al vacío en bolsa de uso alimentario. <u>Embalado</u> en cajas de cartón de uso alimentario	
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Conservar en lugar seco y fresco, al abrigo de la luz.	
CONSUMO PREFERENTE	12 meses desde la fecha de expedición	
DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	Por mensajería, en vehículos de transporte en óptimas condiciones de higiene, asegurando la integridad del embalaje.	
USO ESPERADO	Consumo directo.	
INSTRUCCIONES DE USO	Mantener en lugar seco y fresco, al abrigo de la luz, hasta el momento de su consumo. Se aconseja sacar del envase y dejar orear, unas hora antes de su consumo.	
ETIQUETADO	Según legislación vigente (R.D. 1334/1999 Norma general de etiquetado y sus modificaciones RD 890/2011 y RD4/2014 Norma del Ibérico).	
DECLARACIÓN DE ALÉRGICOS	NO CONTIENE ninguno de los catorce ALÉRGICOS de obligada declaración según R.D. 1169/2011	
DECLARACIÓN DE O.M.G	NO CONTIENE organismos modificados genéticamente, según el Reglamento 1829/2003 de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.	