

JAMONES y EMBUTIDOS BULLÓN, S.L

FICHA TÉCNICA: LOMO DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO

Ficha nº: 04

Fecha revisión: Octubre 2022

Ed: 0 **Rev**: 00

semiespinal del tórax, así como los músculos longísmos, lumbar y torácico del prácticamento libre de grasa externa, aponeurosis y tendones, adobado y embien envolturas artificiales, el cual ha sufrido un adecuado proceso de cur maduración. TRATAMIENTOS APLICADOS Picado, adobado, asentamiento, embuchado, secado y maduración. Lomo de cebo de campo de cerdo ibérico, dektrosa, sal, especias, primentón, antioxidantes (E-330), conservadores (E-252, E-250), orégano y tripa artifical. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO Color: Carne roja con vetas de grasa blancanacarada. • ORGANOLÉPTICAS Carne roja con vetas de grasa blancanacarada. • ORGANOLÉPTICAS Olor: Agradable y característico. Sabor: Delicado, poco salado, agradable, son sabores anómalos. • PÍSICO-QUÍMICAS PH comprendido entre 4,3 y 5,7. Actividad de agua <0,92. • MICROBIOLÓGICAS • MICROBIOLÓGICAS • MICROBIOLÓGICAS MITRATOS E-252: 250 pm Cantidad máxima añadida MITRATOS E-252: 100 ppm Salmonella spp.: Ausencia/25g L. monocytogenes: Ausencia/25g Reglamento 1333/2008 para establecer is alimentario. EIGISLACION Real Decreto 474/2014, por el que se modifica de deriva da deriva	DENOMINACIÓN PRODU	JCTO LOMO DE CEBO DE CAMPO 50/75/		
Lomo de cebo de campo de cerdo antioxidantes (E-330), conservadores (E-325, E-250), orégano y tripa artificial. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO Color: Carran roja con vetas de grasa blanca-nacarada. Textura: Heterogénea. Textura: Heterogé	DESCRIPCIÓN	semiespinal del tórax, así como lo prácticamente libre de grasa exte en envolturas artificiales, el cu		
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO Color: Carne roja con vetas de grasa blancanacarada. **Textura: Heterogénea. OBGANOLÉPTICAS OBIGIANOLÉPTICAS **ORGANOLÉPTICAS **ORGANOLÉPTICAS **ORGANOLÉPTICAS **ORGANOLÉPTICAS **ORGANOLÉPTICAS OBIGIA GRABBLE V. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO COOR: Agradable y característico. Sabor: Delicado, poco salado, agradable, son sabores anómalos. **FÍSICO-QUÍMICAS **PI comprendido entre 4,3 y 5,7. Actividad de agua < 0,92. **Actividad de agua (aw) ≤ 0,92 ó pH≤ 5,0 con aw ≤ 0,94. **LEGISLACION **PRESENTACIÓN **PRESENTACIÓN **PRESENTACIÓN **PRESENTACIÓN **PRESENTACIÓN PIEZA entera **METODO ENVASADO **ALMACENAMIENTO **CONSERVACIÓN Y **ALMACENAMIENTO **DISTRIBUCIÓN Y **TRANSPORTE *	TRATAMIENTOS APLICA	ADOS Picado, adobado, asentamiento, en		
CORGANOLÉPTICAS Color: Carne roja con vetas de grasa blanca nacarada. Textura: Heterogénea. Toxtura: Heterogénea. Ofor: Agradable y característico. Sabor: Delicado, poco salado, agradable, son sabresa anómalos. PH comprendido entre 4,3 y 5,7. Actividad de agua <0,92. MICROBIOLÓGICAS PH comprendido entre 4,3 y 5,7. Actividad de agua <0,92. MICROBIOLÓGICAS PRESENTACION PRESENTACION PRESENTACION PIEza entera Envasado al vacío en bolsa de uso dilmentario. Envasado al macinario CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE DISTRIBUCION Y TRANSPORTE DISTRIBUCION Y TRANSPORTE USO ESPERADO USO ESPERADO USO ESPERADO USO ESPERADO INSTRUCCIONES DE LOS E Consumo directo. ETIQUETADO CONSUMO PREFERENTE O DISTRIBUCION S Sea conseja seacar del envase y dejar orear, unas hora antes de su consumo. Según legislación vigente (R.D. 1334/1999) Norma general de etiquetado, proeta alimentacios, y sus modificacio en gla luz, hasta el momento de su consumo. Según legislación vigente (R.D. 1334/1999) Norma general de etiquetado, proeta alimenticios. Neglamento 129/37/2005 de la comisión). Reglamento 273/2005 de la comisión de 15 de noviembre, relativo a los crites de limentos y produce alimenticios, y sus modificaciones y sus modificaciones y sus modificaciones y sus modificaciones de la luz, hasta el momento de su consumo. Según legislación vigente (R.D. 1334/1999) Norma general de etiquetado, proeta alimenticios. POT mensajería, en vehículos de transporte en óptimas condiciones de higiene, asegurando la integridad del embalaje. USO ESPERADO USO ESPERADO O CONTIENE ninguno de los catoroe ALÉRGENOS de obligada declaración según Albora de la simentos de si comisión). Reglamento 183/2004, por el que establecen las normas específicas de higiene asigunato de silimenticios. Reglamento 183/2004, por el que establecen las normas específicas de higiene asigunato de silimentico de silimentos	INGREDIENTES			
- ORGANOLÉPTICAS Textura: Heterogénea. Olo:: Agradable y característico. Sabor: Delicado, poco salado, agradable, son sabores anómalos. Hidratos de carbono: <0,1g Azúcares totales: <0,1g Proteína: 43,9 Sal: 4,7g	CARACT	ERÍSTICAS DEL PRODUCTO	INFORMACIÓN NUTRICIONAL/100g 315Kcal/ 1320Kj	
FÍSICO-QUÍMICAS PH comprendido entre 4,3 y 5,7. Actividad de agua <0,92. Salmonella spp.: Ausencia/25g L. monocytogenes: Ausencia*/25g LEGISLACIÓN Real Decreto 4/2014, Norma del ibérico. Real Decreto 4/2014, Norma del ibérico. Real Decreto 1169/2011 de la Comisi da luz. Reglamento 1332/2008 para establecen la consuministra da la	 ORGANOLÉPTICAS 	nacarada. Textura: Heterogénea. Olor: Agradable y característico. Sabor: Delicado, poco salado, agradable,	Saturadas: 5,7g Hidratos de carbono: <0,1g Azúcares totales: <0,1g Proteína: 43,9	
• MICROBIOLÓGICAS L. monocytogénes: Ausencia*/25g * se permite 100 ufc/g, en el caso en que se cumplan con las características intrínseca: p * 4,4 ó actividad de agua (aw) ≤ 0,92 ó pH≤ 5,0 con aw ≤ 0,94. PRESENTACIÓN	▪ FÍSICO-QUÍMICAS		Cantidad máxima añadida NITRATOS E-252: 250 ppm Cantidad máxima añadida	
PRESENTACIÓN Pieza entera Real Decreto 4/2014, Norma del ibérico. Real Decreto 474/2014, por el que aprueba la norma de calidad de deriva cárnicos. Reglamento 1129/2011 de la Comisi por el que se modifica el anexo II Reglamento 1333/2008 para establecer la lista de aditivos alimentarios. CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO CONSUMO PREFERENTE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE USO ESPERADO CONSUMO LA	■ MICROBIOLÓGICAS	L. monocytogenes: Ausencia*/25g * se permite 100 ufc/g, en el caso en que se cumplan con las características intrínseca: pH separateristicas intrínseca: pH separateristicas intrínseca: pH separateristicas intrínseca: pH 		



DECLARACIÓN DE

O.M.G

JAMONES y EMBUTIDOS BULLÓN, S.L

FICHA TÉCNICA: LOMO CEBO DE CAMPO IBÉRICO

Sin pimentón

Fecha revisión: Octubre 2022

Ed : 0

Rev: 00

Ficha nº: 19

DENION		50/75/4000/ 0474 /050/04	
DENOMINACIÓN PRODU		50/75/100% RAZA IBÉRICA sin pimentón	
DESCRIPCIÓN	semiespinal del tórax, así co prácticamente libre de gras	paquete muscular formado por los músculos espinal y omo los músculos longísimos, lumbar y torácico del cerdo, sa externa, aponeurosis y tendones, adobado y embutido el cual ha sufrido un adecuado proceso de curado-	
TRATAMIENTOS APLICA	DOS Picado, adobado, asentamie	Picado, adobado, asentamiento, embuchado, secado y maduración.	
INGREDIENTES		cerdo ibérico, dextrosa, sal, especias, ajo, antioxidantes (E- E-250), orégano y tripa artificial.	
CARACT	ERÍSTICAS DEL PRODUCTO	INFORMACIÓN NUTRICIONAL/100g 315Kcal/ 1320Kj	
• ORGANOLÉPTICAS	Color: Carne roja con vetas de grasa nacarada. Textura: Heterogénea. Olor: Agradable y característico. Sabor: Delicado, poco salado, agra son sabores anómalos.	Saturadas: 5,7g Hidratos de carbono : <0,1g Azúcares totales: <0,1g	
• 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	
MÉTODO ENVASADO Y/O EMBALADO	<u>Envasado</u> al vacío en bolsa d alimentario. <u>Embalado</u> en cajas de cartón d alimentario	e uso cárnicos. Reglamento 1129/2011 de la Comisión,	
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Conservar en lugar seco y fresco, al ab la luz.		
CONSUMO PREFERENTE	12 meses desde la fecha de expedición	modificaciones (RD 8980/2011). ITC/2590/2010, de 30 de septiembre de 2010, por la que se modifican los anejos y	
DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	Por mensajería, en vehículos de transp óptimas condiciones de higiene, aseg la integridad del embalaje.	sanitaria sobre las condiciones generales de transporte terrestre de alimentos y productos alimenticios.	
USO ESPERADO	Consumo directo.	Reglamento 2073/2005 de la comisión, de 15 de noviembre, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos	
INSTRUCCIONES DE USO	Mantener en lugar seco y fresco, al ab la luz, hasta el momento de su consum Se aconseja sacar del envase y dejar unas hora antes de su consumo.	Regiamento 853/2004, por el que se	
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 ALÉRGENOS	NO CONTIENE ninguno de los catorce ALÉRGENOS de obligada declaración según R.D 1169/2011		

NO CONTIENE organismos modificados genéticamente ,según el Reglamento 1829/2003 de

22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.