

**IBÉRICOS JAMOGAR, S.L.**

Ficha nº: 66

**FICHA TÉCNICA:
LOMO DE CEBO 50% RAZA IBÉRICA**

Fecha revisión: Octubre 2022

Edición nº : 0 Revisión nº : 00

DENOMINACIÓN PRODUCTO:	LOMO DE CEBO 50% 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, aponerurosis y tendones, adobado y embutido en envolturas artificiales, el cual ha sufrido un adecuado proceso de curación - maduración.	
TRATAMIENTOS APLICADOS:	Adobo, asentamiento refrigerado, embuchado, secado-maduración y fraccionado.	
INGREDIENTES:	Lomo de cebo de cerdo ibérico, pimentón, dextrina, sal, azúcar, conservadores (E-252, E-250), dextrosa, antiaglomerante (E-551) y envoltura artificial.	
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO		VALOR NUTRICIONAL/100gr 1400Kj/336 Kcal
▪ ORGANOLÉPTICAS	<ul style="list-style-type: none">- Color: Sonrosado a rojo, sin coloraciones anormales, ofrece un aspecto marmóreo por la grasa infiltrada.- Textura: Homogénea y compacta.- Olor: Característico de producto curado.- Sabor: Intenso, característico de producto curado.	<ul style="list-style-type: none">- Grasa: 21,6 g- Saturadas: 6,5- Hidratos de carbono: 0,42 g- Azúcares: 0,42 g- Proteína total: 34,9 g- Sal: 2,4 g
▪ FÍSICO-QUÍMICAS	<ul style="list-style-type: none">- pH comprendido entre 5,5 y 6,8.- Actividad de agua <0,9.	LÍMITES ADITIVOS AÑADIDOS Cantidad residual máxima NITRITOS (E-252): 250 ppm Cantidad residual máxima NITRITOS (E-250): 100 ppm Dosis máxima E-551 en el preparado: 5000mg/kg.
▪ MICROBIOLÓGICAS	<ul style="list-style-type: none">- Salmonella spp.: Ausencia/25g- L. monocytogenes: Ausencia*/25g <small>(*) Se permite 100 ufc/gl, si cumple con las características intrínsecas: pH ≤ 4,4, ó Actividad de agua (A_w) ≤ 0,92 ó pH ≤ 5.0 con una A_w ≤ 0,94</small>	
PRESENTACIÓN	Media Pieza	LEGISLACIÓN Real Decreto 4/2014 , por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo 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 890/2011 , Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, que modifica R.D. 1334/1999. Reglamento 1441/2007 , de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos. Reglamento 853/2004 , por el que se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
MÉTODO ENVASADO Y/O EMBALADO	Envasado al vacío y embalado en cajas de cartón de 12 uds (50x23x25). Ambos de uso alimentario.	
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Conservar y almacenar en lugar fresco y seco. Se aconseja conservar bajo refrigeración	
CONSUMO PREFERENTE	365 días desde la fecha de envasado	
DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	En vehículos de temperatura regulada (según ITC/2590/2010, que modifica el RD237/2000 por el que se establecen las especificaciones técnicas para el transporte terrestre de productos alimenticios a T ^a regulada.	
USO ESPERADO	Consumo directo.	
INSTRUCCIONES DE USO	No requiere tratamiento previo a su consumo. Se aconseja abrir el envase a vacío horas antes de su consumo.	
ETIQUETADO	Según legislación vigente (R.D. 1334/1999, Norma general de etiquetado y R.D: 4/2014 Norma del ibérico).	
CÓDIGO DE BARRAS	8437001315048	
DECLARACIÓN DE ALÉRGICOS	NO CONTIENE ninguno de los catorce ALÉRGICOS de obligada declaración según R.D. 1169/2011	