



10. 014530/SA

IBÉRICOS JAMOGAR S.L.

Ed.: 2 Rev: 00

Abril 2019

FICHA TÉCNICA: **Lomo de Cebo 50% ibérico**

NOMBRE DEL PRODUCTO:	<i>Lomo de cebo 50% ibérico.</i>
DESCRIPCIÓN:	Embutido crudo-curado de color rosáceo con vetas blancas de grasa, elaborado con el músculo íleo espinal del cerdo desprovisto de grasa externa, aponeurosis y tendones, adobados y sometidos a un proceso de maduración y secado.
INGREDIENTES:	Lomo de cerdo ibérico, pimentón, sal, azúcares, especias, antioxidantes y sinérgico (E-301, E-331) y conservadores (E-250; E-252).
TRATAMIENTOS APLICADOS:	Adobo, asentamiento en refrigeración del adobo, embuchado en tripa fibran (tripa de colágeno natural), secado, maduración, cepillado y envasado al vacío.

CARACTERÍSTICAS:	-Color: Sonrosado a rojo, sin coloraciones anormales, ofrece un aspecto marmóreo por la grasa infiltrada. -Olor: Típico, agradable, a embutido curado. -Sabor: Característico -Aspecto externo: Típico, con restos de moho, consistente, alargado, tripa bien adherida en toda la superficie. -Aspecto al corte: Consistente, veteadado, ligado. -Textura: Compacta y homogénea.	
Organolépticas:		
Físico-Químicas:	- pH comprendido entre los valores 5.5 y 6.8. - Actividad de agua (aw) <0,92. - Parámetros de calidad <ul style="list-style-type: none">Nitratos (E-252) <250 ppm (Cantidad máxima residual).Nitritos (E-250) <100 ppm (Cantidad máxima residual). - Información Nutricional <u>Valor energético:</u> 336 Kcal/100g (1.400 KJ/100g) <ul style="list-style-type: none">Grasa: 21,6 g - Grasas saturadas: 6,5 gHidratos de carbono: 0,42 g - Azúcares: 0,42 gProteína: 34,9 g - Sal: 2,4 g	
Microbiológicas:	MICROORGANISMOS Escherichia coli Salmonella Listeria monocytogenes* * Se permite un crecimiento de 100 ufc/g, 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. LÍMITES DE ACEPTACIÓN 5 x 10 ³ u.f.c./g Ausencia/25g Ausencia/25g	

PRESENTACIÓN:	Piezas (enteras) envasadas al vacío en bolsa de plástico con anagrama.
MÉTODO DE ENVASADO Y/O EMBALADO:	-Envasado: al vacío -Embalado: En cajas de cartón (50x23x25). 7 Kg de producto
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO:	Conservar en lugar fresco y seco.
VIDA ÚTIL:	365 días.

LEGISLACIÓN

- **Reglamento 853/2004**, por el que se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- **Real Decreto 4/2014**, norma de calidad para la carne, jamón, paleta y caña de lomo ibéricos.
- **Reglamento 1441/2007**, sobre los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- **Reglamento 1334/1999**, el general Norma de etiquetado.
- **Reglamento 1169/2011**, la información alimentaria facilitada al consumidor.

DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE:	Transporte en óptimas condiciones de higiene y temperatura.
-----------------------------------	---

INSTRUCCIONES DE USO:	Se recomienda esperar unas horas para acondicionar y evitar un posible enmascaramiento, por efecto del envasado, de las características organolépticas del producto. Retirar la envoltura antes de consumir. Envoltorio no comestible.
------------------------------	---

ETIQUETADO

Denominación de venta, ingredientes, cantidad neta, fecha de caducidad, condiciones de conservación, modo de empleo, identificación de la empresa, información nutricional.

GRUPO CONSUMIDORES:	El producto es apto para el consumo de todos los grupos de consumidores incluidos niños y ancianos.
----------------------------	---