10. 014530/SA	IBÉRICOS JAMOGAR S.L. FICHA TÉCNICA: **Lomito de Bellota**	Ed.: 2 Rev: 00 Abril 2019

NOMBRE DEL PRODUCTO:	*Lomito de bellota*
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:	Lomito 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 vacio.

CARACTERISTICAS:	
Organolépticas:	**-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, veteado, ligado. **-Textura**: Compacta y homogénea.
Físico-Químicas:	- **pH** comprendido entre los valores 5.5 y 6.8. - **Actividad de agua** (aw) <0,92.
	- **<u>Parámetros de calidad</u>** • Nitratos (E-252) <250 ppm (Cantidad máxima residual). • Nitritos (E-250) <100 ppm (Cantidad máxima residual).
	- **<u>Información Nutricional</u>** <u>Valor energético</u>*: 240 Kcal/100g* (*1.004 KJ/100g*) - Grasa: 12,1 g - Grasas saturadas: 5,04 g - Hidratos de carbono: 0,7 g - Azúcares: 0,5 g - Proteína: 32 g - Sal: 4,42 g
Microbiológicas:	**MICROORGANISMOS** — **LÍMITES DE ACEPTACIÓN** Escherichia coli — 5×10^3 u.f.c./g Salmonella — Ausencia/25g Listeria monocytogenes* — Ausencia/25g * Se permite un crecimiento de 100 ufc/g, si se puede demostrar las siguientes características intrínsecas: pH $\leq$ 4,4, ó Actividad de agua (A_w) $\leq$ 0,92 ó pH $\leq$ 5.0 con una $A_w \leq$ 0,94.

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
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO:	Conservar a temperaturas de refrigeración o en lugar fresco y seco, alejado de luz solar directa.
VIDA ÚTIL:	365 días.

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.**

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.

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.