



10. 014530/SA

IBÉRICOS JAMOGAR S.L.

Ed.: 2 Rev: 00

Abril 2019

FICHA TÉCNICA: **Lomo de Bellota 75% ibérico**

NOMBRE DEL PRODUCTO:	<i>Lomo de bellota 75% 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 roscal (tripa natural de bovino), secado, maduración, cepillado y envasado al vacío.

CARACTERÍSTICAS:	<ul style="list-style-type: none">-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.								
Organolépticas:									
Físico-Químicas:	<ul style="list-style-type: none">- pH comprendido entre los valores 5.5 y 6.8.- Actividad de agua (a_w) <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 g- Hidratos de carbono: 0,42 g - Azúcares: 0,42 g- Proteína: 34,9 g - Sal: 2,4 g								
Microbiológicas:	<table border="1"><thead><tr><th>MICROORGANISMOS</th><th>LÍMITES DE ACEPTACIÓN</th></tr></thead><tbody><tr><td>Escherichia coli</td><td>5×10^3 u.f.c./g</td></tr><tr><td>Salmonella</td><td>Ausencia/25g</td></tr><tr><td>Listeria monocytogenes*</td><td>Ausencia/25g</td></tr></tbody></table> <p>* 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 $A_w \leq 0,94$.</p>		MICROORGANISMOS	LÍMITES DE ACEPTACIÓN	Escherichia coli	5×10^3 u.f.c./g	Salmonella	Ausencia/25g	Listeria monocytogenes*
MICROORGANISMOS	LÍMITES DE ACEPTACIÓN								
Escherichia coli	5×10^3 u.f.c./g								
Salmonella	Ausencia/25g								
Listeria monocytogenes*	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 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
<ul style="list-style-type: none">- 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.
----------------------------	---