

	CHACINAS LOBEL	Ficha nº: 03
	FICHA TÉCNICA: LOMO DE BELLOTA IBÉRICO 50 % RAZA IBÉRICA	Fecha revisión: Septiembre 2021
		Edición nº : 0 Revisión nº : 02

DENOMINACIÓN PRODUCTO:	LOMO DE BELLOTA IBÉRICO 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, aponeurosis y tendones, adobado y embutido en tripas naturales o envolturas artificiales.
TRATAMIENTOS APLICADOS:	Adobo, asentamiento refrigerado, embuchado, secado y maduración.
INGREDIENTES:	Lomo de Bellota ibérico 50% raza ibérica, sal, pimentón, especias naturales, ajo, dextrosa, conservadores (E-252, E-250), y antioxidante (E-300, E-301, E-330).
PRODUCTO CERTIFICADO:	Conforme al Real Decreto 4/2014. Certificación nº PI/112/05

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100g
<ul style="list-style-type: none"> • ORGANOLEPTICAS <ul style="list-style-type: none"> - Color: De sonrosado a rojo, sin coloraciones anormales, aspecto marmóreo por la grasa infiltrada. - Textura: Homogénea y compacta. - Olor: Característico de producto curado. - Sabor: Intenso, característico de producto curado. • FISICO-QUIMICAS <ul style="list-style-type: none"> - pH comprendido entre 5,5 y 6,8. - Actividad de agua <0,9 • MICROBIOLOGICAS <ul style="list-style-type: none"> - Salmonella spp.: Ausencia/25g - L. monocytogenes: Ausencia*/25g <p>(*) 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</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Valor energético: 416,2 / 1731Kj - Grasas: 30,6 De las cuales saturadas: 9,2 - Hidratos de carbono: <0,10g De los cuales azúcares: <0,10g - Proteínas: 35,2g - Sal: 6,9g <p style="text-align: center;">LÍMITE ADITIVOS AÑADIDOS</p> <p style="text-align: center;">Cantidad residual máxima NITRATOS (E-252): 250 ppm</p> <p style="text-align: center;">Cantidad residual máxima NITRITOS (E-250): 100 ppm</p>

PRESENTACIÓN:	Pieza entera	LEGISLACIÓN:
METODO ENVASADO Y/O EMBALADO:	Envasado en bolsas al vacío y embalado en cajas de cartón. Ambos de uso alimentario.	<ul style="list-style-type: none"> - 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. - <i>alimentos y productos alimenticios.</i> - 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.
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO:	Conservar y almacenar en lugar fresco y seco. En producto envasado al vacío, se aconseja mantener bajo condiciones de refrigeración.	
CONSUMO PREFERENTE:	12 meses desde la fecha de expedición.	
DISTRIBUCION 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 sacar el producto del envase a vacío, unas horas antes de su consumo.	
ETIQUETADO:	Según legislación vigente (R.D. 890/2011, Norma general de etiquetado y Norma del Ibérico R.D 4/2014).	
DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS:	NO CONTIENE ninguno de los 14 ALÉRGENOS de obligada declaración según R.D. 1169/2011.	