
 <p>LOBEL CHACINAS 10.02876/SA</p>	CHACINAS LOBEL	Ficha nº: 09
	FICHA TÉCNICA: LOMO DE CEBO IBÉRICO 50 % RAZA IBÉRICA	Fecha revisión: Septiembre 2021
		Edición nº : 0 Revisión nº : 02

DENOMINACIÓN PRODUCTO:	LOMO DE CEBO 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 cebo 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 • MICROBIOLÓGICAS <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: 382,1Kcal / 1599Kj - Grasas: 26,75g De las cuales saturadas: 8,7g - Hidratos de carbono: <0,10g De los cuales azúcares: <0,10g - Proteínas: 35,9g - Sal: 5,1g <p style="text-align: center;">LÍMITE ADITIVOS AÑADIDOS</p> <p>Cantidad residual máxima NITRATOS (E-252): 250 ppm</p> <p>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 ^º 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 ALÉRGICOS:	NO CONTIENE ninguno de los 14 ALÉRGICOS de obligada declaración según R.D. 1169/2011.	

	CHACINAS LOBEL	Ficha nº: 51
	FICHA TÉCNICA:	Fecha revisión: Octubre 2020
	CHORIZO IBÉRICO DE BELLOTA	Edición nº : 0 Revisión nº : 00

DENOMINACIÓN PRODUCTO:	CHORIZO IBÉRICO DE BELLOTA	
DESCRIPCIÓN:	Embutido elaborado con carne y grasa de cerdo, con un grado de picado grueso o fino, sometido a un proceso de salazón. Al que se le añade pimentón como ingrediente caracterizante, junto con otras especias, condimentos, ingredientes y aditivos. Son amasados y embutidos, en tripas naturales o artificiales, y sometidos a un proceso de curado-maduración, lo que les proporciona un sabor y aroma típico.	
TRATAMIENTOS APLICADOS:	Adobo, asentamiento refrigerado, embutido, secado y maduración.	
INGREDIENTES:	Carne y grasa de cerdo ibérico, pimentón, sal, ajo, orégano, sal, azúcar, lactosa , dextrosa, proteína de leche , dextrina, proteína de soja , estabilizante (E-451) y conservantes (E-252, E-250).	
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO		VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100g:
<ul style="list-style-type: none"> • ORGANOLEPTICAS • FISICO-QUIMICAS • MICROBIOLÓGICAS 	<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. - pH comprendido entre 5,5 y 6,8. - Actividad de agua <0,9 - 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: 455,2Kcal / 1906Kj - Grasas: 39,6g De las cuales saturadas: 11,5g - Hidratos de carbono: <1,1g De los cuales azúcares: <1,1g - Proteínas: 23,6g - Sal: 4g <p style="text-align: center;">CALIDAD IBÉRICO EXTRA Grasas ≤ 65; Hidratos de carbono ≤ 5 Proteína ≥ 22</p> <p style="text-align: center;">LÍMITE ADITIVOS AÑADIDOS Cantidad residual máxima NITRATOS (E-252): 150 ppm Cantidad residual máxima NITRITOS (E-250): 150 ppm</p>
PRESENTACIÓN:	Pieza entera en formato sarta o vela.	<p style="text-align: center;">LEGISLACIÓN:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. - ITC/2590/2010, de 30 de septiembre de 2010, por la que se modifican los anejos y apéndices del R.D.237/2000, de 18 de febrero por el que se aprueba reglamentación sanitaria sobre las condiciones generales de transporte terrestre de alimentos y productos alimenticios. - 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.
METODO ENVASADO Y/O EMBALADO:	Envasado en bolsas al vacío y embalado en cajas de cartón. Ambos de uso alimentario.	
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO:	Conservar bajo refrigeración. Se aconsejan temperaturas ≤ 7°C.	
CONSUMO PREFERENTE:	12 meses desde la fecha de envasado.	
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 Tª 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).	
DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS:	CONTIENE LACTOSA Y SOJA , alérgenos de obligada declaración según R.D. 1169/2011.	

	CHACINAS LOBEL	Ficha nº: 53
	FICHA TÉCNICA:	Fecha revisión: Septiembre 2021
	SALCHICHÓN IBÉRICO DE BELLOTA	Edición nº : 0 Revisión nº : 01

DENOMINACIÓN PRODUCTO:	SALCHICHÓN IBÉRICO DE BELLOTA	
DESCRIPCIÓN:	Embutido elaborado con carne y grasa de cerdo, con un grado de picado grueso o fino, sometido a un proceso de salazón. Al que se le añade pimenta como ingrediente caracterizante, junto con otras especias, condimentos, ingredientes y aditivos. Son amasados y embutidos, en tripas naturales o artificiales, y sometidos a un proceso de curado-maduración, lo que les proporciona un sabor y aroma típico.	
TRATAMIENTOS APLICADOS:	Adobo, asentamiento refrigerado, embutido, secado y maduración.	
INGREDIENTES:	Carne y grasa de cerdo de bellota ibérico, sal, pimienta, lactosa , dextrina, especias, dextrina, azúcar, estabilizantes (E-450i, E-451i), antioxidante (E-316), conservadores (E-252, E-250), colorante (E-120) y tripa natural de cerdo.	
	CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100g:
<ul style="list-style-type: none"> • <i>ORGANOLEPTICAS</i> • <i>FISICO-QUIMICAS</i> • <i>MICROBIOLÓGICAS</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - Color: Rosado con tonalidades blanquecinas, sin coloraciones anormales, aspecto marmóreo por la grasa infiltrada. - Textura: Homogénea y compacta. - Olor: Característico de producto curado. - Sabor: Intenso, característico de producto curado. - pH comprendido entre 5,5 y 6,8. - Actividad de agua <0,9 - 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: 1906Kj/455,9Kcal - Grasas: 38,7g De las cuales saturadas: 10,8g - Hidratos de carbono: 0,99g De los cuales azúcares: 0,69g - Proteínas: 25,9g - Sal: 5g <p style="text-align: center;">CALIDAD IBÉRICO EXTRA Grasas ≤ 65; Hidratos de carbono ≤ 5 Proteína ≥ 22</p> <p style="text-align: center;">LÍMITE ADITIVOS AÑADIDOS Dosis máxima NITRATOS (E-252): 150 ppm Dosis máxima NITRITOS (E-250): 150 ppm Dosis máxima COLORANTE (E-120): 200 ppm</p>
PRESENTACIÓN:	Pieza entera en formato sarta o vela.	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 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, <i>información alimentaria suministrada al consumidor.</i> - Real Decreto 890/2011, Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, que modifica R.D. 1334/1999. - ITC/2590/2010, de 30 de septiembre de 2010, por la que se modifican los anejos y apéndices del R.D.237/2000, de 18 de febrero por el que se aprueba reglamentación sanitaria sobre las condiciones generales de transporte terrestre de alimentos y productos alimenticios. - 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 bajo refrigeración. Se aconsejan temperaturas ≤ 7°C.	
CONSUMO PREFERENTE:	12 meses desde la fecha de envasado.	
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 Tª 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).	
DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS:	CONTIENE LACTOSA , alérgeno de obligada declaración según R.D. 1169/2011.	