

 <p><b>LOBEL</b> CHACINAS 10.02876/SA</p>	<b>CHACINAS LOBEL</b>	Ficha nº: 19
	<b>FICHA TÉCNICA:</b> <b>LONCHEADO CHORIZO IBÉRICO BELLOTA</b>	Fecha revisión: Octubre 2020
		Edición nº : 0      Revisión nº : 01

<b>DENOMINACIÓN PRODUCTO:</b>	LONCHEADO CHORIZO IBÉRICO BELLOTA	
<b>DESCRIPCIÓN:</b>	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.	
<b>TRATAMIENTOS APLICADOS:</b>	Adobo, asentamiento refrigerado, embutido, secado, maduración y loncheado.	
<b>INGREDIENTES:</b>	Carne y grasa de cerdo ibérico, pimentón, sal, ajo, orégano, sal, azúcar, <b>lactosa</b> , dextrina, proteína de <b>leche</b> , dextrina, proteína de <b>soja</b> , estabilizante (E-451) y conservantes (E-252, E-250).	
	<b>CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO</b>	<b>VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100g</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>ORGANOLEPTICAS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Color:</b> De sonrosado a rojo, sin coloraciones anormales, aspecto marmóreo por la grasa infiltrada.</li> <li>- <b>Textura:</b> Homogénea y compacta..</li> <li>- <b>Olor:</b> Característico de producto curado.</li> <li>- <b>Sabor:</b> Intenso, característico de producto curado.</li> </ul> </li> <li>• <b>FISICO-QUIMICAS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>pH</b> comprendido entre 5,5 y 6,8.</li> <li>- <b>Actividad de agua</b> &lt;0,9</li> </ul> </li> <li>• <b>MICROBIOLÓGICAS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Salmonella spp.:</b> Ausencia/25g</li> <li>- <b>L. monocytogenes:</b> Ausencia*/25g</li> <li>(*) Se permite 100 ufc/gl, si cumple con las características intrínsecas: pH ≤ 4,4, ó Actividad de agua (A<sub>w</sub>) ≤ 0,92 ó pH ≤ 5.0 con una A<sub>w</sub> ≤ 0,94</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Valor energético:</b> 1906 Kj /455,2 Kcal</li> <li>- <b>Grasas:</b> 39,6g De las cuales saturadas: 11,5g</li> <li>- <b>Hidratos de carbono:</b> &lt;1,1g De los cuales azúcares: &lt;1,1g</li> <li>- <b>Proteínas:</b> 23,6g</li> <li>- <b>Sal:</b> 4g</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>CALIDAD IBÉRICO EXTRA</b>  <b>Grasas</b> ≤ 65;  <b>Hidratos de carbono</b> ≤ 5  <b>Proteína</b> ≥ 22</p> <p style="text-align: center;"><b>LÍMITE ADITIVOS AÑADIDOS</b>  Cantidad residual máxima NITRATOS (E-252):  <b>150 ppm</b>  Cantidad residual máxima NITRITOS (E-250):  <b>150 ppm</b></p>
<b>PRESENTACIÓN:</b>	Loncheado	<p style="text-align: center;"><b>LEGISLACIÓN:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Real Decreto 474/2014</b>, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.</li> <li>- <b>Reglamento 1129/2011 de la Comisión</b>, por el que se modifica el anexo II de Reglamento 1333/2008 para establecer una lista de aditivos alimentarios.</li> <li>- <b>Real Decreto 1169/2011</b>, información alimentaria suministrada al consumidor.</li> <li>- <b>Real Decreto 890/2011</b>, Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, que modifica R.D. 1334/1999.</li> <li>- <b>ITC/2590/2010</b>, 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.</li> <li>- <b>Reglamento 1441/2007</b>, de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos.</li> <li>- <b>Reglamento 853/2004</b>, por el que se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.</li> </ul>
<b>METODO ENVASADO Y/O EMBALADO:</b>	Envasado en bandejas al vacío de 100g, embaladas en caja de cartón. Ambos de uso alimentario.	
<b>CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO:</b>	Conservar bajo refrigeración. Se aconsejan temperaturas ≤ 7°C.	
<b>CONSUMO PREFERENTE:</b>	12 meses desde la fecha de envasado.	
<b>DISTRIBUCION Y TRANSPORTE:</b>	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.	
<b>USO ESPERADO:</b>	Consumo directo	
<b>INSTRUCCIONES DE USO:</b>	No requiere tratamiento previo a su consumo. Se aconseja sacar el producto del envase a vacío, unas horas antes de su consumo.	
<b>ETIQUETADO:</b>	Según legislación vigente (R.D. 890/2011, Norma general de etiquetado).	
<b>DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS:</b>	<b>CONTIENE LACTOSA Y SOJA</b> , alérgenos de obligada declaración según R.D. 1169/2011.	