

 <p>LOBEL CHACINAS 10.02876/SA</p>	CHACINAS LOBEL	Ficha nº: 23
	FICHA TÉCNICA:	Fecha revisión: Octubre 2020
	LONCHEADO LOMO DE BELLOTA IBÉRICO 100% ó 75% ó 50% Raza Ibérica	Edición nº : 0 Revisión nº : 01

DENOMINACIÓN PRODUCTO:	LOMO DE BELLOTA 100% ó 75% ó 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, maduración y loncheado.	
INGREDIENTES:	Lomo de bellota ibérico, sal, pimentón, especias naturales, azúcar, lactosa , dextrosa, conservadores (E-252, E-250), antioxidante (E-300, E-301).	
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: 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:	Loncheado	LEGISLACIÓN: <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, <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, <i>de 30 de septiembre de 2010, sobre las condiciones generales de transporte terrestre de 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, <i>por el que se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal</i>.
METODO ENVASADO Y/O EMBALADO:	Envasado en bandejas al vacío de 100g, embaladas en caja 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 y Norma del Ibérico R.D 4/2014). PRODUCTO CERTIFICADO BAJO NORMA DEL IBÉRICO. 4/2014	
DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS:	CONTIENE LACTOSA , alérgeno de obligada declaración según R.D. 1169/2011.	