

	CHACINAS LOBEL		Ficha nº: 46
	FICHA TÉCNICA: LOMITO DE BELLOTA IBÉRICO 50 % RAZA IBÉRICA		Fecha revisión: Septiembre 2021
			Edición nº : 0 Revisión nº : 02

DENOMINACIÓN PRODUCTO:		LOMITO DE BELLOTA IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA	
DESCRIPCIÓN:		Elaborado con el cabecero de lomo, pieza localizada en la parte superior del cerdo, en la zona más pegada a la cabeza, con visibles infiltraciones de grasa. Macerada y embuchada en tripa artificial.	
TRATAMIENTOS APLICADOS:		Adobo, asentamiento refrigerado, embuchado, secado y maduración.	
INGREDIENTES:		Lomito 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).	
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO		VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100g:	
• ORGANOLEPTICAS • FISICO-QUIMICAS • MICROBIOLOGICAS	- Color: De sonrosado a rojo, sin coloraciones anormales, aspecto marmóreo por la grasa infiltrada. - Textura: Homogénea y compacta. - Olor: Característico de producto cuado. - Sabor: Intenso, característico de producto curado. - pH comprendido entre 5,5 y 6,8. - Actividad de aqua <0.9 - Salmonella spp.: Ausencia/25g - L. monocytogenes: Ausencia*/25g (*) Se permite 100 ufc/gl, si cumple con las características intrínsecas: $pH \leq 4,4$, ó Actividad de agua (A_w) $\leq 0,92$ ó $pH \leq 5.0$ con una $A_w \leq 0,94$	- 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	LÍMITE ADITIVOS AÑADIDOS Cantidad residual máxima NITRATOS (E-252): 250 ppm Cantidad residual máxima NITRITOS (E-250): 100 ppm
PRESENTACIÓN:	Pieza entera	LEGISLACIÓN:	
METODO ENVASADO Y/O EMBALADO:	Envasado en bolsas al vacío y embalado en cajas de cartón. Ambos de uso alimentario.	- 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. - <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, <i>por el que se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal</i>.	
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 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).		
DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS:	NO CONTIENE ninguno de los 14 ALÉRGENOS de obligada declaración según R.D. 1169/2011.		