

	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y USO ESPERADO DEL MISMO	FT CURADO 52
	LOMITO DE CEBO IBÉRICO (Formato envasado al vacío)	Fecha: Mayo 2023 Rev.: 12 Página 1 de 1

DEFINICIÓN Y TRATAMIENTOS APLICADOS

Presas de cerdo ibérico adobada y embuchada en envoltura artificial, el cual ha sufrido un adecuado proceso de curado-maduración. Una vez finalizado el periodo óptimo de curado-madurado el producto es envasado al vacío.

INGREDIENTES

Presas de cerdo, sal, pimentón, dextrosa, azúcar, especias, conservantes (E-250 y E-252) y antioxidante (E-301).
Envoltura artificial no comestible.

* **Alérgenos a ser declarados (en caso de contenerlos se declaran en negrita en los ingredientes)**

* Producto libre de OMG'S a ser declarados.

VALORES NUTRICIONALES (en 100g)

Valor energético: 1341 kJ / 332 kcal
Grasas (g): 23
- De las cuales saturadas (g): 9,8
Hidratos de carbono (g): <0,5
- De los cuales azúcares (g): <0,5
Proteínas (g): 30
Sal (g): 4,3

CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

Distribuido mediante vehículos autorizados, en condiciones de refrigeración.

MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

El producto se debe conservar temperatura <12°C. Si no se respetan las condiciones de conservación la vida útil del producto puede disminuir.

DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE

El producto se presenta en formato en piezas enteras envasadas al vacío.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR: rojo con vetas de grasa.
SABOR: característico.
AROMA: agradable.
TEXTURA: homogénea
ASPECTO:
• Externo: típico y consistente.
• Al corte: Homogéneo, liso, vetado y característico.

LÍMITES MICROBIOLÓGICOS

LISTERIA MONOCYTOGENES <100 ufc/g
SALMONELLA Ausencia en 25g

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: <6
Aw: <0,92
Nitritos (E 250): <100 ppm
Nitratos residuales (E 252): <250 ppm

FIJACIÓN DE LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

Consumo preferente: 12 meses desde fecha de envasado.

DESTINATARIO

Población en general salvo personas alérgicas a alguno de los ingredientes. Producto apto para celíacos.

USO ESPERADO

Puede consumirse tal y como le llega al consumidor, pero se recomienda sacarlos del envase y atemperar el producto durante 10 minutos a temperatura ambiente. No es necesario cocinado previo.

ELABORADO POR:
Responsable de calidad
Fecha: Mayo 2023



REVISADO Y APROBADO POR:
Gerencia
Fecha: Mayo 2023



- Reglamento (UE) 2017/625 del parlamento europeo y del consejo de 15 de marzo de 2017 (control oficial)
- Reglamento (CE) N° 853/2004 del parlamento europeo y del consejo de 29 de abril de 2004 (normas higiene)
- Reglamento (CE) n° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004 (higiene alimentos)
- Reglamento (CE) n° 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002 (requisitos alimentarios)
- Reglamento (CE) n o 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005 (criterios microbiológicos alimentos)
- Reglamento (UE) No 10/2011 de la comisión de 14 de enero de 2011 (plásticos uso alimentario)

- Reglamento (UE) no 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de octubre de 2011 (etiquetado)
- Real Decreto 4/2014, de 10 de enero (norma ibérico)
- Reglamento (UE) n° 915/2023 de la Comisión, de 25 de abril de 2023 (contaminantes en prod. alimentarios)
- Reglamento (CE) n o 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008 (aditivos alim.)
- Reglamento (CE) No 1334/2008 del parlamento europeo y del consejo de 16 de diciembre de 2008 (aromas alim.)
- Real Decreto 474/2014, de 13 de junio (deriv. cárnicos)
- Reglamento (CE) n° 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003 (OMG's)