



FICHA TÉCNICA LOMO DE BELLOTA IBÉRICO

ED: 5
02-01-20

	<h3>Descripción del producto/Características organolépticas</h3> <p>El lomo es un producto elaborado con el músculo íleo espinal del cerdo, salado, adobado y embuchado en tripa cular natural, que ha sufrido el proceso de maduración apropiado, con o sin ahumado, que le asegura una buena estabilidad.</p> <p>El lomo ibérico de bellota, procede de animales ibéricos (100% raza ibérica, o 50-75% raza ibérica), criados en libertad alimentados con bellota y pasto natural, lo que proporciona al producto sus características únicas.</p> <p>El peso por pieza puede oscilar entre 1,200 y 1,500 kg</p>		
Ingredientes	Lomo de cerdo ibérico bellota, sal, pimentón, ajo, pimienta, conservante (E-250, E-252), dextrosa.		
Proceso de elaboración	Selección de carnes y reposo (oreo) Salado Adobado Embuchado (tripa cular natural de cerdo) Colgado / Secado (secadero temperatura y humedad controladas) Curado / Ahumado (secadero temperatura y humedad ambientes). 4-6 meses. Envasado/etiquetado/embalado		
Envasado	Envase y tipo envasado Al vacío – bolsas de plástico de uso alimentario	Presentación comercial Piezas enteras al vacío. Medias piezas al vacío.	Embalaje Cajas de cartón de uso alimentario
Etiquetado	Tipo y colocación Etiqueta adhesiva colocada en el exterior del envase de vacío.	Información de la etiqueta: Denominación del producto - Ingredientes Número de lote Fecha de consumo preferente (mes/año) Identificación de la empresa y NRS Consejos de conservación Información nutricional	
Condiciones de almacenamiento y transporte	Almacenamiento: conservar en lugar fresco y seco. Transporte: a temperatura ambiente o refrigerado.		
Uso previsto del producto	Retirar el envase de vacío y consumir. El producto no requiere preparación anterior a su consumo, recomendándose que se encuentre a temperatura ambiente para una mejor degustación.		
Duración de vida del producto	24 meses a partir fecha de envasado.		
Información nutricional (valor nutricional en 100 g)	Valor energético.....383 Kcal –1.602 kJ Grasas.....26,07 g (de las cuales saturadas: 7,57 g) Hidratos de Carbono.....<1 % (de los cuales azúcares: < 1%) Proteínas.....36,58 g Sal.....3,8 g		
Información alérgenos/ Información OGM	Exento de GLUTEN (según Directiva 2009/41/CE) Sin presencia de los alérgenos listados en el Anexo V del Reglamento 1169/2011 Producto no modificado genéticamente, de acuerdo a los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003		
Criterios microbiológicos	Salmonella.....Ausencia en 25 gr - Listeria Monocitogenes.....<100 uf		