

	DESCRIPCION DEL PRODUCTO Y USO ESPERADO DEL MISMO	Fecha: Enero 15 FT CURADO 27
	LOMITO BELLOTA ADMIRACIÓN (Formato envasado a vacío)	Rev. : 05 Página 1 de 3

Definición y Tratamientos aplicados	Presa de cerdo ibérico de bellota sometido a un proceso de curado-maduración. Una vez finalizado el periodo óptimo de curado-maduración el producto es envasado al vacío.																			
Composición	Presa de cerdo ibérico de bellota, sal, azúcar, conservadores: (E-250, E-252), dextrosa, antioxidante: (E-301), pimentón y especias.																			
Características organolépticas	Color: rojo con vetas de grasa blanquecina Sabor: carne de sabor delicado, poco salado. Aroma: agradable y característico de embutido curado Textura: homogénea, compacto. Aspecto: - Externo: típico, consistente, de longitud variable, con forma cilíndrica o ligeramente aplanada. - Al corte: homogéneo, liso, con infiltración grasa, veteado y característico																			
Características físico-químicas	Humedad: <55% Nitritos residuales (E 250): <100 ppm Nitratos residuales (E 252): <250 ppm																			
Valores Nutricionales (en 100 gr.)	Valor energético: 376 kcal/ 1566 kj Proteínas (gr.): 39 Hidratos de carbono (gr.): 1 Grasas (gr.): 24 - Saturadas (gr.): 8 - Monoinsaturadas (gr.): 15 - Polinsaturadas (gr.): 1 Colesterol (mgr.): 65 Fibra alimentaria: <0,7 Humedad (°C): 32 Cenizas (mgr.): <1																			
Limites Microbiológicos	-S.aureus <1x10 ² ufc/g -Clostridium sulfito- reductores <1x10 ² ufc/g -E.Coli <1x10 ² ufc/g -Listeria monocytogenes (*)<1x10 ² ufc/g -Shigella (*) Ausencia en 25 g -Salmonella (*) Ausencia en 25g (*) Según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Resto de parámetros según recomendaciones del CENAN.																			
Alérgenos	<table><tr><td></td><td>POSITIVO/NEGATIVO</td></tr><tr><td>Gluten o cereales que lo contengan (trigo, cebada, centeno, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados</td><td>NEGATIVO</td></tr><tr><td>Crustáceos y productos a base de crustáceos</td><td>NEGATIVO</td></tr><tr><td>Huevos y productos a base de huevo</td><td>NEGATIVO</td></tr><tr><td>Pescados y productos a base de pescado</td><td>NEGATIVO</td></tr><tr><td>Cacahuets y productos a base de cacahuets</td><td>NEGATIVO</td></tr><tr><td>Soja y productos a base de soja</td><td>NEGATIVO</td></tr><tr><td>Leche y sus derivados (incluida la lactosa)</td><td>NEGATIVO</td></tr><tr><td>Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces de nogal, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces</td><td></td></tr></table>			POSITIVO/NEGATIVO	Gluten o cereales que lo contengan (trigo, cebada, centeno, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	NEGATIVO	Crustáceos y productos a base de crustáceos	NEGATIVO	Huevos y productos a base de huevo	NEGATIVO	Pescados y productos a base de pescado	NEGATIVO	Cacahuets y productos a base de cacahuets	NEGATIVO	Soja y productos a base de soja	NEGATIVO	Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NEGATIVO	Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces de nogal, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces	
	POSITIVO/NEGATIVO																			
Gluten o cereales que lo contengan (trigo, cebada, centeno, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	NEGATIVO																			
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NEGATIVO																			
Huevos y productos a base de huevo	NEGATIVO																			
Pescados y productos a base de pescado	NEGATIVO																			
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NEGATIVO																			
Soja y productos a base de soja	NEGATIVO																			
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NEGATIVO																			
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces de nogal, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces																				

	DESCRIPCION DEL PRODUCTO Y USO ESPERADO DEL MISMO	Fecha: Enero 15 FT CURADO 27
	LOMITO BELLOTA ADMIRACIÓN (Formato envasado a vacío)	Rev. : 05 Página 2 de 3

	macadamia y nueces de Australia) y productos derivados.			NEGATIVO	
	Apio y productos derivados			NEGATIVO	
	Mostaza y productos derivados			NEGATIVO	
	Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo			NEGATIVO	
	Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg ó 10 mg/l expresados como SO ₂			NEGATIVO	
	Altramuces y productos a base de altramuces			NEGATIVO	
	Moluscos y productos a base de moluscos			NEGATIVO	
Destinatario	Población en general salvo personas alérgicas a alguno de los ingredientes. Producto apto para celíacos.				
Fijación de la vida útil del producto	Consumo preferente: 12 meses desde la fecha de envasado.				
OMG	Producto libre de OMG'S a ser declarados <i>(Este producto no requiere ninguna mención en su etiquetado en lo que se refiere a los Reglamentos CE Nº1829/2003 y Nº 1830/2003 de la comisión de fecha 22 de septiembre de 2003 ni el Reglamento 298/2008 el Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de marzo de 2008, por el que se modifica el Reglamento (CE) 1829/2003.)</i>				
Descripción del envase y embalaje		PESO UNIDAD (Kg)	ENVASE	UDS/ CAJA	
		0.375	Vacio	10	
		0.375	Vacio	18	
Condiciones de distribución y transporte	Distribuido mediante vehículos autorizados, en condiciones de refrigeración.				
Métodos de conservación y almacenamiento	El lomito ibérico de bellota envasado al vacío se debe conservar a refrigeración (entre 3°C-5°C). Si no se respetan las condiciones de conservación la vida útil del producto puede disminuir.				
Uso esperado	Se pueden consumir tal y como llegan al consumidor. Se recomienda sacarlos de la bolsa y atemperar el producto durante 10 minutos a temperatura ambiente. No es necesario cocinado previo				

	DESCRIPCION DEL PRODUCTO Y USO ESPERADO DEL MISMO	Fecha: Enero 15 FT CURADO 27
	LOMITO BELLOTA ADMIRACIÓN (Formato envasado a vacío)	Rev. : 05 Página 3 de 3

Fotografía	
------------	--

ELABORADO POR:	REVISADO Y APROBADO POR:
FECHA: RESPONSABLE DE CALIDAD	FECHA: GERENCIA