

	DESCRIPCION DEL PRODUCTO Y USO ESPERADO DEL MISMO	Fecha: Enero 2015 FT CURADOS 23
	<b>CAÑA DE LOMO DE BELLOTA 50% RAZA IBÉRICA</b>	Rev. : 05 Página 1 de 3

<b>Definición y Tratamientos aplicados</b>	<p>Producto elaborado con el paquete muscular formado por los músculos espinal y semiespinal del tórax, así como los músculos longísimos, lumbar y torácico de cerdo, prácticamente libre de grasa externa, aponeurosis y tendones, adobado y embutido en tripas naturales o envolturas artificiales, el cual ha sufrido un adecuado proceso de curado-maduración.</p> <p>Tras el periodo de curado-maduración, el producto es envasado al vacío (en piezas enteras o mitades)</p>														
<b>Composición</b>	Lomo de bellota ibérico, sal, azúcar, conservadores: (E-250, E-252), dextrosa, antioxidante: (E-301), pimentón y especias.														
<b>Características organolépticas</b>	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Externo: típico, consistente, de longitud variable, con forma cilíndrica o ligeramente aplanada.</li> <li>• Al corte: homogéneo, liso, con infiltración grasa, veteado y característico</li> </ul>														
<b>Características físico-químicas</b>	<p>Humedad: &lt;55% Nitritos residuales (E 250): &lt;100 ppm Nitratos residuales (E 252): &lt;250 ppm</p>														
<b>Valores Nutricionales (en 100 gr.)</b>	<p>Valor energético: 376 kcal/ 1566 kj Proteínas (gr.): 39 Hidratos de carbono (gr.): 1 Grasas (gr.): 24</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o Saturadas (gr.): 8</li> <li>o Monoinsaturadas (gr.): 15</li> <li>o Polinsaturadas (gr.): 1</li> </ul> <p>Colesterol (mgr.): 65 Fibra alimentaria: &lt;0,7 Humedad (°C): 32 Cenizas (mgr.): &lt;1</p>														
<b>Limites Microbiológicos</b>	<p>-S.aureus &lt;1x10<sup>2</sup> ufc/g -Clostridium sulfito- reductores &lt;1x10<sup>2</sup> ufc/g -E.Coli &lt;1x10<sup>2</sup> ufc/g -Listeria monocytogenes (*)&lt;1x10<sup>2</sup> ufc/g -Shigella (*) Ausencia en 25 g -Salmonella (*) Ausencia en 25g</p> <p>(*) Según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Resto de parámetros según recomendaciones del CENAN.</p>														
<b>Alérgenos</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 80%;"></th> <th style="width: 20%; text-align: center;">POSITIVO/NEGATIVO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Gluten o cereales que lo contengan (trigo, cebada, centeno, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados</td> <td style="text-align: center;">NEGATIVO</td> </tr> <tr> <td>Crustáceos y productos a base de crustáceos</td> <td style="text-align: center;">NEGATIVO</td> </tr> <tr> <td>Huevos y productos a base de huevo</td> <td style="text-align: center;">NEGATIVO</td> </tr> <tr> <td>Pescados y productos a base de pescado</td> <td style="text-align: center;">NEGATIVO</td> </tr> <tr> <td>Cacahuets y productos a base de cacahuets</td> <td style="text-align: center;">NEGATIVO</td> </tr> <tr> <td>Soja y productos a base de soja</td> <td style="text-align: center;">NEGATIVO</td> </tr> </tbody> </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
	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														

	DESCRIPCION DEL PRODUCTO Y USO ESPERADO DEL MISMO	Fecha: Enero 2015 FT CURADOS 23
	<b>CAÑA DE LOMO DE BELLOTA 50% RAZA IBÉRICA</b>	Rev. : 05 Página 2 de 3

	Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NEGATIVO																					
	Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces de nogal, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces 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 <sub>2</sub>	NEGATIVO																					
	Altramuces y productos a base de altramuces	NEGATIVO																					
	Moluscos y productos a base de moluscos	NEGATIVO																					
<b>Destinatario</b>	Población en general excepto personas alérgicas a alguno de los ingredientes. Producto apto para celíacos.																						
<b>Fijación de la vida útil del producto</b>	Consumo preferente: 12 meses desde la fecha de envasado.																						
<b>OMG</b>	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>																						
<b>Descripción del envase y embalaje</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PESO UNIDAD (Kg)</th> <th>ENVASE</th> <th>UDS/ CAJA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1.300</td> <td>Vacio</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>1.300</td> <td>Vacio</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>1.300</td> <td>Vacio</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>0.650</td> <td>Mitades Vacio</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>0.650</td> <td>Mitades Vacio</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>0.650</td> <td>Mitades Vacio</td> <td>16</td> </tr> </tbody> </table>		PESO UNIDAD (Kg)	ENVASE	UDS/ CAJA	1.300	Vacio	2	1.300	Vacio	3	1.300	Vacio	8	0.650	Mitades Vacio	4	0.650	Mitades Vacio	6	0.650	Mitades Vacio	16
PESO UNIDAD (Kg)	ENVASE	UDS/ CAJA																					
1.300	Vacio	2																					
1.300	Vacio	3																					
1.300	Vacio	8																					
0.650	Mitades Vacio	4																					
0.650	Mitades Vacio	6																					
0.650	Mitades Vacio	16																					
<b>Condiciones de distribución y transporte</b>	Distribuido mediante vehículos autorizados, en condiciones de refrigeración.																						
<b>Métodos de conservación y almacenamiento</b>	Conservar a refrigeración (entre 3°C-5°C). Si no se respetan las condiciones de conservación la vida útil del producto puede disminuir.																						
<b>Uso esperado</b>	Aunque puede consumirse tal y como llega al consumidor, es conveniente sacarlo del envase 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 2015 FT CURADOS 23
	<b>CAÑA DE LOMO DE BELLOTA 50% RAZA IBÉRICA</b>	Rev. : 05 Página 3 de 3



ELABORADO POR:	REVISADO Y APROBADO POR:
FECHA: <b>RESPONSABLE DE CALIDAD</b>	FECHA: <b>GERENCIA</b>