

	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y USO ESPERADO DEL MISMO	Fecha: Dic 2015 FT CURADO 57
	<b>LOMO DE BELLOTA IBÉRICO 50 % RAZA IBÉRICA</b> <b>“ADMIRACIÓN DEL BLÁZQUEZ”</b>	Rev. : 06 Página 1 de 3

<b>Definición y Tratamientos aplicados</b>	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. Tras el periodo de curado-maduración el producto es envasado al vacío (en piezas enteras o mitades)
<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>	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: <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 fisico-químicas</b>	Ph:5,95 Aw:0,844 Nitritos residuales (E 250): <100 ppm Nitratos residuales (E 252): <250 ppm
<b>Valores Nutricionales (en 100 gr.)</b>	Valor energético: 1829 Kcal / 437 Kj Proteínas (gr.): 41 Hidratos de carbono (gr.): <1 - De los cuales azúcares: (gr): <0,5 Grasas (gr.): 23,1 - De las cuales saturadas (gr.): 6,6 Sal (gr.): 3,47
<b>Limites Microbiológicos</b>	-S.aureus <1x10 <sup>2</sup> ufc/g -Clostridium sulfito- reductores <1x10 <sup>2</sup> ufc/g -E.Coli <1x10 <sup>2</sup> ufc/g -Listeria monocytogenes (*)<1x10 <sup>2</sup> ufc/g -Shigella (*) Ausencia en 25 g -Salmonella (*) Ausencia en 25g  <i>(*) Según Reglamento (CE) n° 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Resto de parámetros según recomendaciones del CENAN.</i>
<b>Alérgenos</b>	Este producto no contiene alérgenos susceptibles de ser declarados.
<b>Destinatario</b>	Población en general excepto personas alérgicas a algunos de los ingredientes. Producto apto para celíacos.
<b>Fijación de la vida útil del producto</b>	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 N°1829/2003 y N° 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>	El producto se comercializa en formato entero o medias piezas envasadas al vacío.
<b>Etiquetado</b>	<b>Etiquetado acorde al Reglamento 1169/2011</b>

**Legislación aplicable:**

- RD 4/ 2014 de 10 de Enero, Norma de calidad para la carne, jamón, paleta y la caña de lomo ibérico.
- RD 474/2014 de 13 de Junio, Norma de Calidad de derivados cárnicos
- RD 2073/ 2005 de 15 de Noviembre, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios.
- Reglamento (UE) N° 1169/2011 de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y USO ESPERADO DEL MISMO	Fecha: Dic 2015 FT CURADO 57
	<b>LOMO DE BELLOTA IBÉRICO 50 % RAZA IBÉRICA "ADMIRACIÓN DEL BLÁZQUEZ"</b>	Rev. : 06 Página 2 de 3

<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 (<12°C). Si no se respetan las condiciones de conservación la vida útil del producto puede disminuir.
<b>Uso esperado</b>	Aunque puede consumir tal y como llega al consumidor, es conveniente sacarlos del envase y atemperar el producto durante 10 minutos a temperatura ambiente.
<b>Fotografía</b>	

<b>ELABORADO POR:</b>	<b>REVISADO Y APROBADO POR:</b>
	
FECHA: 1. Diciembre. 2015 RESPONSABLE DE CALIDAD	FECHA: 1. Diciembre. 2015 GERENCIA

**Legislación aplicable:**

- RD 4/ 2014 de 10 de Enero, Norma de calidad para la carne, jamón, paleta y la caña de lomo ibérico.
- RD 474/2014 de 13 de Junio, Norma de Calidad de derivados cárnicos
- RD 2073/ 2005 de 15 de Noviembre, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios.
- Reglamento (UE) N° 1169/2011 de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y USO ESPERADO DEL MISMO	Fecha: Dic 2015 FT CURADO 57
	<b>LOMO DE BELLOTA IBÉRICO 50 % RAZA IBÉRICA "ADMIRACIÓN DEL BLÁZQUEZ"</b>	Rev. : 06 Página 3 de 3

**Legislación aplicable:**

- *RD 4/ 2014 de 10 de Enero, Norma de calidad para la carne, jamón, paleta y la caña de lomo ibérico.*
- *RD 474/2014 de 13 de Junio, Norma de Calidad de derivados cárnicos*
- *RD 2073/ 2005 de 15 de Noviembre, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios.*
- *Reglamento (UE) N° 1169/2011 de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor*

	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y USO ESPERADO DEL MISMO	Fecha: Dic 2015 FT CURADO 60
	<b>LOMO DE BELLOTA IBÉRICO 75 % RAZA IBÉRICA "ADMIRACIÓN DEL BLÁZQUEZ"</b>	Rev. : 00 Página 1 de 2

<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>Ph: 5,95 Aw: 0,844 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: 1829 Kcal / 437 Kj Proteínas (gr.): 41 Hidratos de carbono (gr.): &lt;1 - De los cuales azúcares: (gr): &lt;0,5 Grasas (gr.): 23,1 - De las cuales saturadas (gr.): 6,6 Sal (gr.): 3,47</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><i>(*) Según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Resto de parámetros según recomendaciones del CENAN.</i></p>
<b>Alérgenos</b>	Este producto no contiene alérgenos susceptibles de ser declarados.
<b>Destinatario</b>	Población en general excepto personas alérgicas a algunos de los ingredientes. Producto apto para celíacos.
<b>Fijación de la vida útil del producto</b>	12 meses desde la fecha de envasado.
<b>OMG</b>	<p>Producto libre de OMG'S a ser declarados</p> <p><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></p>
<b>Descripción del envase y embalaje</b>	El producto se comercializa en formato entero o medias piezas envasadas al vacío.
<b>Etiquetado</b>	Etiquetado acorde al Reglamento 1169/2011

**Legislación aplicable:**

- RD 4/ 2014 de 10 de Enero, Norma de calidad para la carne, jamón, paleta y la caña de lomo ibérico.
- RD 474/2014 de 13 de Junio, Norma de Calidad de derivados cárnicos
- RD 2073/ 2005 de 15 de Noviembre, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios.
- Reglamento (UE) Nº 1169/2011 de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y USO ESPERADO DEL MISMO	Fecha: Dic 2015 FT CURADO 60
	<b>LOMO DE BELLOTA IBÉRICO 75 % RAZA IBÉRICA "ADMIRACIÓN DEL BLÁZQUEZ"</b>	Rev. : 00 Página 2 de 2

<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 (<12°C). Si no se respetan las condiciones de conservación la vida útil del producto puede disminuir.
<b>Uso esperado</b>	Aunque puede consumir tal y como llega al consumidor, es conveniente sacarlos del envase y atemperar el producto durante 10 minutos a temperatura ambiente.

ELABORADO POR:	REVISADO Y APROBADO POR:
  FECHA: 1. Diciembre. 2015 <b>RESPONSABLE DE CALIDAD</b>	  FECHA: 1. Diciembre. 2015 <b>GERENCIA</b>

**Legislación aplicable:**

- RD 4/ 2014 de 10 de Enero, Norma de calidad para la carne, jamón, paleta y la caña de lomo ibérico.
- RD 474/2014 de 13 de Junio, Norma de Calidad de derivados cárnicos
- RD 2073/ 2005 de 15 de Noviembre, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios.
- Reglamento (UE) N° 1169/2011 de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y USO ESPERADO DEL MISMO	Fecha: Dic 2015 FT CURADO 63
	<b>LOMO DE BELLOTA IBÉRICO 100 % RAZA IBÉRICA "ADMIRACIÓN DE BLÁZQUEZ"</b>	Rev. : 00 Página 1 de 2

<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>Ph: 5,95 Aw: 0,844 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: 1829 Kcal / 437 Kj Proteínas (gr.): 41 Hidratos de carbono (gr.): &lt;1 - De los cuales azúcares: (gr): &lt;0,5 Grasas (gr.): 23,1 - De las cuales saturadas (gr.): 6,6 Sal (gr.): 3,47</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><i>(*) Según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Resto de parámetros según recomendaciones del CENAN.</i></p>
<b>Alérgenos</b>	Este producto no contiene alérgenos susceptibles de ser declarados.
<b>Destinatario</b>	Población en general excepto personas alérgicas a algunos de los ingredientes. Producto apto para celíacos.
<b>Fijación de la vida útil del producto</b>	12 meses desde la fecha de envasado.
<b>OMG</b>	<p>Producto libre de OMG'S a ser declarados</p> <p><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></p>
<b>Descripción del envase y embalaje</b>	El producto se comercializa en formato entero o medias piezas envasadas a vacío.
<b>Etiquetado</b>	Etiquetado acorde al Reglamento 1169/2011

**Legislación aplicable:**

- RD 4/ 2014 de 10 de Enero, Norma de calidad para la carne, jamón, paleta y la caña de lomo ibérico.
- RD 474/2014 de 13 de Junio, Norma de Calidad de derivados cárnicos
- RD 2073/ 2005 de 15 de Noviembre, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios.
- Reglamento (UE) Nº 1169/2011 de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y USO ESPERADO DEL MISMO	Fecha: Dic 2015 FT CURADO 63
	<b>LOMO DE BELLOTA IBÉRICO 100 % RAZA IBÉRICA "ADMIRACIÓN DE BLÁZQUEZ"</b>	Rev. : 00 Página 2 de 2

<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 (<12°C). Si no se respetan las condiciones de conservación la vida útil del producto puede disminuir.
<b>Uso esperado</b>	Aunque puede consumir tal y como llega al consumidor, es conveniente sacarlos del envase y atemperar el producto durante 10 minutos a temperatura ambiente.

ELABORADO POR:	REVISADO Y APROBADO POR:
  FECHA: 1. Diciembre. 2015 <b>RESPONSABLE DE CALIDAD</b>	  FECHA: 1. Diciembre. 2015 <b>GERENCIA</b>

**Legislación aplicable:**

- RD 4/ 2014 de 10 de Enero, Norma de calidad para la carne, jamón, paleta y la caña de lomo ibérico.
- RD 474/2014 de 13 de Junio, Norma de Calidad de derivados cárnicos
- RD 2073/ 2005 de 15 de Noviembre, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios.
- Reglamento (UE) N° 1169/2011 de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor