

	DESCRIPCION DEL PRODUCTO Y USO ESPERADO DEL MISMO	Fecha: Enero 2015 FT CURADOS 24
	CAÑA DE LOMO DE CEBO 50% RAZA IBÉRICA	Rev. : 05 Página 1 de 3

Definición y Tratamientos aplicados	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)		
Composición	Lomo de cebo ibérico, 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			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

	DESCRIPCION DEL PRODUCTO Y USO ESPERADO DEL MISMO	Fecha: Enero 2015 FT CURADOS 24
	CAÑA DE LOMO DE CEBO 50% RAZA IBÉRICA	Rev. : 05 Página 2 de 3

	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 ₂	NEGATIVO																					
	Altramuces y productos a base de altramuces	NEGATIVO																					
	Moluscos y productos a base de moluscos	NEGATIVO																					
Destinatario	Población en general excepto personas alérgicas a algunos 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 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>																						
Descripción del envase y embalaje	<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																					
Condiciones de distribución y transporte	Distribuido mediante vehículos autorizados, en condiciones de refrigeración.																						
Métodos de conservación y almacenamiento	Conservar a refrigeración (entre 3-5°C). Si no se respetan las condiciones de conservación la vida útil del producto puede disminuir.																						
Uso esperado	Aunque puede consumirse tal y como llega al consumidor, se recomienda sacarlos 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 24
	CAÑA DE LOMO DE CEBO 50% RAZA IBÉRICA	Rev. : 05 Página 3 de 3

Fotografía	
------------	---

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