

Ref.: 509

FICHA TÉCNICO-LOGÍSTICA

LOMO DE CERDO IBÉRICO

FRESCO//CONGELADO

NOMBRE DE LA EMPRESA:	Jamones Aljomar S.A.
CIF:	A 37200698
REGISTRO SANITARIO:	10.08899/SA
DIRECCIÓN:	Polígono I-II, C/Río Duero, Parcela 3, 37770, Guijuelo (Salamanca).
TELF/FAX:	923 580 190 / 923 580 197

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO				Lomo de cerdo ibérico fresco//congelado			
DEFINICIÓN				Pieza de cerdo ibérico que se encuentra junto al espinazo y bajo las costillas en la zona lumbar del animal. Se corresponde con el paquete muscular formado por los músculos espinal y semiespinal del tórax, así como los músculos longísimos, lumbar y torácico del cerdo, <u>prácticamente libre de grasa externa, aponeurosis y tendones.</u>			
INGREDIENTES				Lomo de cerdo ibérico.			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS				Olor: ausencia de olores rancios, agradable olor a carne de cerdo fresca. Color: característico color rosado, veteado en blanco nacarado de la carne fresca de cerdo. Jugosidad: característico bouquet agradable y envolvente de la carne una vez cocinada.			
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS				5.6 > pH > 6.2 Ausencia de residuos medicamentosos.			
CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES				Valores nutricionales medios por 100g: Valor energético: 1117 kJ; 267 kcal Grasas: 20 g De las cuales, saturadas: 11 g Hidratos de carbono: 0 g De los cuales, azúcares: 0 g Proteínas: 20 g Sal: 0,09 g			
TRATAMIENTOS APLICADOS				Extracción de la canal, refrigerado, envasado (congelado si procede) y expedición.			
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO				De 0 a 4°C en refrigeración, a <-18 en congelación.			
ETIQUETADO				Según el Reglamento. (UE) N° 1169/2011 y Real Decreto 4/2014.			
CÓDIGO DEL PRODUCTO				70070//75070			
CÓDIGO DE BARRAS				EAN 13: 8436563850707//8437002666521 EAN 14 (Peso): 98436563850700//98437002666524 EAN 14 (Unidad): 18436563850704//18437002666528			
ENVASE				Envase al vacío por termoformado.			
EMBALAJE				Caja de cartón.			
DIMENSIONES DEL PRODUCTO	PESO PIEZA	PAQUETES/CAJA	PESO CAJA (Aprox.)	MEDIDAS CAJA (mm)	CAJAS POR CAPA	CAJAS POR PALET	ALTURA PALET (mm)
PRODUCTO IRREGULAR: DIMENSIONES VARIABLES	Variable 2-2,5 kg aprox. paquete	4-5	10 kg	610 x 215 x 160	7	49	1270
LEGISLACIÓN APLICABLE			* Reglamento (CE) N° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios. * Reglamento (CE) N° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. * Reglamento (CE) N° 2073/2005 de la comisión de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. * Reglamento (UE) N° 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de octubre del 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. * Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo.				
ALÉRGENOS			Ausencia de alérgenos puesto que no son propios de la naturaleza del producto.				
OMG			Ausencia				
LÍMITES ADITIVOS			Carece de ellos.				
LÍMITES MICROBIOLÓGICOS			<i>Salmonella</i> : Ausencia en 25g. <i>Listeria monocytogenes</i> : Ausencia en 25g.				
DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE			En vehículos acondicionados para tal efecto.				
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO			10 días fresco/ 19 días después de envasado y 1 año en congelación.				
CONSUMO Y/O PREPARACIÓN. USO ESPERADO			Consumo del producto tras ser cocinado en su totalidad.				
CONSUMIDORES			Público en general, excepto personas con contraindicaciones específicas.				



Ref.: 509

FICHA TÉCNICO-LOGÍSTICA
LOMO DE CERDO IBÉRICO
FRESCO//CONGELADO

Realizado por: Departamento de calidad
Entrada en vigor: febrero 2019

Revisión 04
Página 2 de 2

FOTO DEL PRODUCTO:

