



Ref: 301

FICHA TÉCNICO-LOGÍSTICA
LOMO DE BELLOTA 100% IBÉRICORealizado por: Departamento Calidad
Entrada en vigor: julio 2016Revisión 02
Página 1 de 2

* DATOS DEL FABRICANTE:

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

* DATOS DEL PRODUCTO:

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO		Lomo de bellota 100% ibérico					
DEFINICIÓN		Músculo spinae, pieza noble del cerdo ibérico, procedente de las dehesas andaluzas, extremeñas y salmantinas, alimentados a base bellotas y recursos naturales					
INGREDIENTES		Lomo de cerdo ibérico de bellota, sal, leche desnatada en polvo , dextrina, dextrosa, azúcar, conservadores E-252, E-250, pimentón, especias.					
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		Olor: suave aroma característico del embutido curado. Ausencia de olores rancios o desagradables. Color: rojo característico del pimentón, vetado en blanco nacarado. Sabor: agradable, característico con un bouquet ligero y envolvente. Jugosidad: terneza adecuada con ausencia de sensación grasa.					
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		* 5,5 < pH < 6,8; * aw<0.92 * Humedad máxima 40 %					
CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES		Valores nutricionales medios por 100g: Valor energético: 300 Kcal; 1256,8 Kj Grasas: 18g De las cuales, saturadas: 7,3g Hidratos de carbono: 1,3g De los cuales, azúcares: 1,2g Proteínas: 33,2g Sal: 3,3					
TRATAMIENTOS APLICADOS		Macerado, embuchado, secado artificial, ahumado, secado natural, envasado, almacenamiento y expedición.					
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO		Ambiente seco y fresco.					
ETIQUETADO		Según el Rto. (UE) N° 1169/2011 y Real Decreto 4/2014					
CÓDIGO DEL PRODUCTO		50020					
CÓDIGO DE BARRAS		EAN 13 : 8437002666408 EAN 14: 98437002666401					
ENVASE		Bolsa de vacío timbrada o etiqueta en el producto.					
EMBALAJE		Caja de cartón.					
DIMENSIONES DEL PRODUCTO	PESO PIEZA	UDS/CAJA	PESO CAJA	MEDIDAS CAJA (mm)	CAJAS POR ALTURA	CAJAS POR PALÉ	ALTURA PALET (mm)
PRODUCTO IRREGULAR: DIMENSIONES VAIABLES	VARIABLE	7	VARIABLE	613x173x147	8	64	1326
LEGISLACIÓN APLICABLE				*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. *Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos. * Reglamento (CE) N° 2073/2005 de la comisión de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. * Rto (UE) N° 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de octubre del 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. *Reglamento (CE) N° 1881/2006 de la comisión de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.			



Ref: 301

FICHA TÉCNICO-LOGÍSTICA
LOMO DE BELLOTA 100% IBÉRICORealizado por: Departamento Calidad
Entrada en vigor: julio 2016Revisión 02
Página 2 de 2

ALÉRGENOS	Indicados con letra destacada en lista de ingredientes.
LÍMITES ADITIVOS*	E 250 < 150 ppm E 252 < 150 ppm Dioxinas y PCBs < 1,5 pg/g en carne/grasa
LÍMITES MICROBIOLÓGICOS	Listeria ausencia en 25 gr o < 100 ufc/g en producto que ha comenzado a comercializarse. Salmonella: ausencia en 25gr
DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	Ambiente seco y fresco.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO	1 año tras la finalización del proceso de curación o envasado.
CONSUMO Y/O PREPARACIÓN. USO ESPERADO	Los embutidos crudos curados pueden consumirse directamente o cocinados. Para consumo directo es aconsejable abrir el envase (si procede) y atemperar al menos durante 5 minutos.
CONSUMIDORES	Público en general, excepto: alérgicos o intolerantes a algún ingrediente y mujeres embarazadas.

FOTO DEL PRODUCTO:



* Cantidad de aditivos autorizados según Reales Decretos 142/2002 y 2001/1995.