

	Ref: 314
	FICHA TÉCNICO-LOGÍSTICA LOMITO IBÉRICO BELLOTA
Realizado por: Departamento Calidad Entrada en vigor: julio 2016	Revisión 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				Lomito ibérico bellota			
DEFINICIÓN				La pieza utilizada para la elaboración de este producto es la macilla, presa o bola: pieza noble del cerdo ibérico, procedente de las dehesas Andaluzas, Extremeñas y Salmantinas, alimentados a base de bellotas.			
INGREDIENTES				Bola 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			
CÓDIGO DEL PRODUCTO				50050			
CÓDIGO DE BARRAS				EAN 13 : 8437002666422 EAN 14: 98437002666425			
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	CAJAS POR CAPA	CAJAS POR PALÉ	ALTURA PALET
PRODUCTO IRREGULAR: DIMENSIONES VAIABLES	VARIABLE	20	VARIABLE	448mmx30mm8x122mm	8	64	1126mm
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.			
ALÉRGENOS				Indicados con letra destacada en lista de ingredientes. SIN GLUTEN			

	Ref: 314 FICHA TÉCNICO-LOGÍSTICA LOMITO IBÉRICO BELLOTA
Realizado por: Departamento Calidad Entrada en vigor: julio 2016	Revisión 02 Página 2 de 2

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.