

	Ref.: 305
	FICHA TÉCNICO-LOGÍSTICA LOMO DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA VACÍO
Realizado por: Departamento de Calidad Entrada en vigor: abril 2019	Revisión 04 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 cebo de campo ibérico 50% raza ibérica vacío.			
DEFINICIÓN				Producto elaborado con el paquete muscular formado por los músculos espinal y semiespinal del tórax, así como los músculos longísimos, lumbar y torácico del 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.			
INGREDIENTES				Lomo de cerdo de cebo de campo ibérico 50% raza ibérica, sal, pimentón, especias, LECHE desnatada en polvo, dextrina, azúcar, conservadores (E-252, E-250) y dextrosa.			
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				aw < 0,92; ausencia de residuos medicamentosos.			
CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES				Valores nutricionales medios por 100g: Valor energético: 1257 kJ; 300 kcal Grasas: 18 g De las cuales, saturadas: 7,3 g Hidratos de carbono: 1,3 g De los cuales, azúcares: 1,2 g Proteínas: 33 g Sal: 3,3 g			
TRATAMIENTOS APLICADOS				Adición de aditivos, macerado, embuchado, etiquetado, secado artificial, ahumado (si procede), secado natural, envasado, embalado y expedición.			
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO				Ambiente seco y fresco.			
ETIQUETADO				Según el Reglamento (UE) N° 1169/2011 y Real Decreto 4/2014.			
CÓDIGO DEL PRODUCTO				50080			
CÓDIGO DE BARRAS				EAN 13: 8436563852206 EAN 14 (Peso): 98436563852209 EAN 14 (Unidad): 18436563852203			
ENVASE				Bolsa de vacío timbrada o anónima.			
EMBALAJE				Caja de cartón.			
DIMENSIONES DEL PRODUCTO	PESO PIEZA (aprox.)	UDS/CAJA	PESO CAJA (aprox.)	MEDIDAS CAJA (mm)	CAJAS POR CAPA	CAJAS POR PALET	ALTURA PALET (mm)
PRODUCTO IRREGULAR: DIMENSIONES VARIABLES	1,2 kg	7	8-9 kg	613 x 173 x 147	8	48	1032
LEGISLACIÓN APLICABLE				* Real Decreto 2001/1995, de 7 de diciembre, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos colorantes autorizados para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización. * Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización. * 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 (CE) N° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios. * Reglamento (UE) N° 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de octubre del 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. * Reglamento (UE) N° 231/2012 de la Comisión, de 9 de marzo de 2012, por el que se establecen especificaciones para los aditivos alimentarios que figuran en los anexos II y III del Reglamento (CE) N° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo. * 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.			

	Ref.: 305
	FICHA TÉCNICO-LOGÍSTICA LOMO DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA VACÍO
Realizado por: Departamento de Calidad Entrada en vigor: abril 2019	Revisión 04 Página 2 de 2

	* Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.		
ALÉRGENOS	Indicados con letra destacada en lista de ingredientes. SIN GLUTEN		
OMG	Ausencia.		
LÍMITES ADITIVOS	DOSIS MÁXIMA PERMITIDA POR LEGISLACIÓN		
	ADITIVO	Cantidad máxima que puede añadirse durante la fabricación (ppm)	Cantidad máxima residual (ppm)
	E 250	-	100
	E 252	-	250
LÍMITES MICROBIOLÓGICOS	<i>Salmonella</i> : Ausencia en 25g. <i>Listeria monocytogenes</i> : Ausencia en 25g o < 10 ² ufc/g en producto que ha comenzado a comercializarse.		
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 antes de ser consumido. Tripa no comestible.		
CONSUMIDORES	Público en general, excepto: alérgicos o intolerantes a algún ingrediente y mujeres embarazadas.		

FOTO DEL PRODCUTO

