



IBÉRICOS DE BELLOTA DEHESA LAS CUMBRES S.L. - CIF: B-21555321 - Nº RGSA: 40.057436/B - Telf.: 93 630 19 20

Empresa: C/ Colon, 20. 21380 CUMBRES MAYORES (HUELVA) - Almacén: C/ Murcia, 5. 08830 SANT BOI DE LLOBREGAT (BARCELONA)

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

| | |
|---------------------------------------|--|
| Cód. int. producto refrigerado | 0236 |
| Descripción | Panceta de cerdo ibérico y sal. |
| Características organolépticas | Color: Típico del producto. Sin pardeamiento. Sin exudados. Sabor: Característico. Olor: Ausencia de olores extraños. Textura: Consistente. |

PRESENTACIÓN

| | |
|--|---|
| Pieza entera, a granel o envasado | 2,5 a 3 kg. (aprox.) |
| Encajado | Caja de cartón y lámina de plástico alimentario. |
| Unidades de venta | Kg. |
| Etiqueta producto | Nombre del producto, fecha de envasado, lote, fecha de caducidad, características de conservación, peso neto, registro sanitario e identificador del producto. Etiquetado según Reglamento (UE) Nº 1169/2011 |
| Otras presentaciones | Según especificaciones del cliente. |

CONSERVACIÓN Y CONSUMO

| | |
|------------------------------------|---|
| Conservación en refrigerado | Conservar entre 0 y 7 °C. |
| Conservación en congelado | Conservar a -18 °C. |
| Transporte | Producto refrigerado entre 0 y 7 °C. Producto congelado a -18 °C. |
| Período de conservación | 7 días refrigerado a granel. 15 días refrigerado envasado al vacío. 730 días congelado. |
| Consumo | Consumir dentro del período de conservación. |
| Uso esperado del producto | Cocinar completamente antes de su consumo. Se recomienda una temperatura de cocción superior a 75 °C en el centro de la pieza. |
| Información adicional | Las fechas de caducidad sólo se pueden garantizar en el caso de mantener, de forma ininterrumpida, la cadena del frío antes de su cocción. El producto congelado una vez descongelado no volver a congelar |





IBÉRICOS DE BELLOTA DEHESA LAS CUMBRES S.L. - CIF: B-21555321 - Nº RGSA: 40.057436/B - Telf.: 93 630 19 20
 Empresa: C/ Colon, 20. 21380 CUMBRES MAYORES (HUELVA) - Almacén: C/ Murcia, 5. 08830 SANT BOI DE LLOBREGAT (BARCELONA)

CONTROLES DEL PROCESO

Límites microbiológicos según legislación vigente

Reglamento (CE) 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios.

Reglamento (CE) 1441/2007 de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento 2073/2005.

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Producto libre de alérgenos según directiva 2003/89/EC y posteriores modificaciones.

No contiene GMO. Producto no irradiado.

VALOR NUTRICIONAL Y CALÓRICO

| | |
|------------------------------|--|
| Kilocalorias / kilojulios | 583 kcal. / 100 gr.; 2.402 kj. / 100 gr. |
| Grasas (gr) | 59,9 gr. / 100 gr. |
| de las cuales saturadas (gr) | 23,52 gr. / 100 gr. |
| Proteína (gr) | 8,9 gr. / 100 gr. |
| Hidratos de carbono (gr) | 2 gr. / 100 gr. |
| de los cuales azúcares (gr) | <,50 gr. / 100 gr. |
| Sal (gr) | 4,72 gr. / 100 gr. |

LEGISLACIÓN APLICABLE

Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Reglamento (CE) Nº 1441/2007 DE LA COMISION de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) Nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Reglamento (UE) Nº 1129/2011 de la Comisión, de 11 de noviembre de 2011, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión.

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 ibérico.

