



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	0228
Descripción	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, el cual ha sufrido un adecuado proceso de curado-maduración.
Ingredientes	Lomo cebo ibérico 50% raza ibérica, sal, especias, dextrosa, pimentón y conservantes (E-250 y E-252).
Tripa	Embutido en tripa artificial.
Características organolépticas	Color: Rojo con vetas de grasa blanquecinas Sabor: Carne de sabor delicado, poco salado. Olor: Agradable y característico. Textura: Homogénea, compacto. Aspecto: Con restos de moho, consistente. Tripa adherida en toda su longitud. Al corte: Consistente, vetado, ligado, característico.

PRESENTACIÓN

Pieza entera, a granel o envasado	1,3 kg. (aprox.)
Encajado	Puede ser envasado al vacío o sin envasar, en piezas enteras individuales.
Unidades de venta	Unidades.
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.
Transporte	Identificados con la etiqueta original, y en vehículos específicamente utilizados para productos alimenticios. No es preciso vehículos de temperatura regulada para su transporte.
Período de conservación	18 meses una vez finalizado el período de curación óptimo.
Consumo	Dejar orear 5 minutos antes de su consumo. Retirar envoltura antes de consumir.
Tratamientos aplicados	Salazón y adobado, embuchado, atado o grapado, etiquetado, curación, envasado. Tiempo mínimo en el proceso de elaboración (curación) para el lomo es de 70 días.



Sin gluten



Sin lactosa



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.

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Producto libre de alérgenos.

VALOR NUTRICIONAL Y CALÓRICO

Kilocalorias / kilojulios	309 kcal. / 100 gr.; 1.293 kj. / 100 gr.
Grasas (gr)	15,2 gr. / 100 gr.
de las cuales saturadas (gr)	6,0 gr. / 100 gr.
Proteína (gr)	43 gr. / 100 gr.
Hidratos de carbono (gr)	<0,1 gr. / 100 gr.
de los cuales azúcares (gr)	<0,5 gr. / 100 gr.
Sal (mgr)	3,49 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.



Sin gluten



Sin lactosa