



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