



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

<b>Cód. int. producto refrigerado</b>	0228
<b>Descripción</b>	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.
<b>Ingredientes</b>	Lomo de cerdo ibérico, sal, especias, dextrosa, pimentón y conservantes (E-250 y E-252).
<b>Tripa</b>	Embutido en tripa artificial.
<b>Características organolépticas</b>	<p><b>Color:</b> Rojo con vetas de grasa blanquecinas</p> <p><b>Sabor:</b> Carne de sabor delicado, poco salado.</p> <p><b>Olor:</b> Agradable y característico.</p> <p><b>Textura:</b> Homogénea, compacto.</p> <p><b>Aspecto:</b> Con restos de moho, consistente. Tripa adherida en toda su longitud.</p> <p><b>Al corte:</b> Consistente, vetado, ligado, característico.</p>

## PRESENTACIÓN

<b>Pieza entera, a granel o envasado</b>	1,3 kg. (aprox.)
<b>Encajado</b>	Puede ser envasado al vacío o sin envasar, en piezas enteras individuales.
<b>Unidades de venta</b>	Unidades.
<b>Etiqueta producto</b>	Nombre del producto, fecha de envasado, lote, fecha de caducidad, características de conservación, peso neto, registro sanitario e identificador del producto.
<b>Otras presentaciones</b>	Etiquetado según Reglamento (UE) Nº 1169/2011 Según especificaciones del cliente.

## CONSERVACIÓN Y CONSUMO

<b>Conservación en refrigerado</b>	Conservar entre 0 y 7 °C.
<b>Transporte</b>	Identificados con la etiqueta original, y en vehículos específicamente utilizados para productos alimenticios. No es preciso vehículos de temperatura regulada para su transporte.
<b>Período de conservación</b>	18 meses una vez finalizado el período de curación óptimo.
<b>Consumo</b>	Dejar orear 5 minutos antes de su consumo. Retirar envoltura antes de consumir.
<b>Tratamientos aplicados</b>	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.





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

Kilocalorías / 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 (gr)	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