


	<b>FICHA TÉCNICA Nº 31</b>	<b>REVISIÓN:11</b>
	<b>Caña de lomo de Bellota 100% Ibérico 5J Receta Tradicional</b>	<b>FECHA: 22/07/2024</b>
		Página 1 de 2

<b>Denominación del producto:</b>	Caña de lomo de Bellota 100% Ibérico 5J Receta Tradicional			
<b>Descripción:</b>	Producto elaborado a partir del lomo de cerdo ibérico, criado en extensivo en las dehesas de la Península Ibérica y alimentado con bellotas durante la época de Montanera.			
<b>Materia prima:</b>	Cerdos 100% Ibéricos alimentados con bellota según denominaciones de venta establecidas en el 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			
<b>Características microbiológicas:</b>	<p>Conforme al Reglamento (CE) no 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y posteriores modificaciones y criterios internos.</p> <p>Salmonella n=5, Ausencia 25g          Listeria monocytogenes n=5, &lt; 100 ufc/g          E.coli &lt;10ufc/g          Staphylococcus aureus &lt;100 ufc/g</p>			
<b>Características físico-químicas</b>	<b>FISICO-QUÍMICO EN PRODUCTO</b>	<b>LÍMITE DE ACEPTACIÓN</b>	<b>RESIDUOS ANALIZADOS</b>	<b>LÍMITE DE ACEPTACIÓN</b>
	pH	5.5 - 6.2	Contaminantes químicos	Según legislación y Reglamento 2023/915 y 396/2005 consolidado
	Aw	<0,92		
	Nitrato	250 mg/kg		
	Nitrito	100 mg/kg		
	Cloruro sódico	5 %		
	Grasas saturadas	19 %		
<b>Características organolépticas:</b>	<p>A la vista: La pieza tiene forma cilíndrica, con hendiduras poco marcadas.</p> <p>Al corte: Brillante de color intenso, rojo caoba y veteados.</p> <p>Al tacto: Untuoso y con la resistencia justa.</p> <p>En nariz y boca: Armonía de fragancias y sabores extremadamente placenteros</p>			
<b>Formatos comerciales:</b>	Entero o medio, en cánister.			
<b>Ingredientes:</b>	Lomo de cerdo 100% Ibérico, sal marina, pimentón, especias, antioxidante E-301 (Ascorbato de sodio) y conservadores E-252 (Nitrato de potasio) y E-250 (Nitrito sódico).			
<b>Información nutricional media por 100 g</b>	<p>Valor energético: 1417 kJ/339 kcal</p> <p>Grasas: 19g          De las cuales grasas saturadas: 6.1g</p> <p>Hidratos de carbono:0g          De los cuales azúcares: 0g</p> <p>Proteínas: 42g</p> <p>Sal: 3.5g</p>			

	<b>FICHA TÉCNICA Nº 31</b>	<b>REVISIÓN:11</b>
	<b>Caña de lomo de Bellota 100% Ibérico 5J</b>	<b>FECHA: 22/07/2024</b>
	<b>Receta Tradicional</b>	Página 2 de 2

<b>Tratamiento aplicado:</b>	Lomo limpio de grasa externa, aponeurosis y tendones. Adobado y embutido en envoltura artificial, secado y madurado en secadero natural con apoyo de calentamiento con carbón vegetal. Calado y envasado.
<b>Envases/material auxiliar utilizado:</b>	<b>Tripa artificial (colágeno).</b> Bolsa de vacío de polietileno de alta densidad. Cánister o <b>Cánister Selección</b>
<b>Condiciones de almacenamiento y distribución:</b>	Mantener las piezas enteras o en porciones envasadas en lugar fresco y seco.
<b>Instrucciones de uso:</b>	USO PREVISTO: Consumo directo sin limitaciones en cuanto al tipo de consumidor, salvo prescripción médica. USO NO ESPERADO: Consumir sin retirar la envoltura exterior (envoltura con colágeno vacuno).
<b>Consumidores sensibles:</b>	No se conocen. Se recomienda un consumo moderado y dieta equilibrada.
<b>Vida útil:</b>	12 meses de fecha de consumo preferente desde la expedición manteniéndose en las condiciones indicadas en el envase o etiqueta. Una vez abierto conservar en su propio envase en refrigeración y consumir en aprox. 30 días.
<b>Loteado:</b>	Fresco: El lote lo conforman piezas procedentes del mismo día de sacrificio y despiece, que es el día de la matanza (día juliano) más un último dígito final que se corresponde con el último dígito del año. Congelado: El lote lo conforman piezas de la misma raza y calidad de varios días de sacrificio. El lote es el día del adobo (día juliano) más un último dígito final que se corresponde con el último dígito del año. El lote de producto fraccionado lo conforman todas aquellas piezas que hayan sido manipuladas en el mismo día de producción, (día juliano) más un último dígito que se corresponde con el último dígito del año.
<b>Etiquetado:</b>	Etiquetado de caja exterior, en forma de canister y bolsa con envase plástico en el interior. Conforme al reglamento (EU) 1169/2011 y posteriores modificaciones. Incluyendo: Denominación del producto, ingredientes, alérgenos, cantidad neta del producto, fecha consumo preferente y/o caducidad, condiciones especiales de conservación y/o utilización, dirección de la empresa, lote, Nº Registro Sanitario e información nutricional y mención a la norma de calidad del ibérico.
<b>Observaciones:</b>	Certificado por Certicalidad Nº: 111500003. Sin alérgenos, sin gluten. Envoltura no comestible Libre de OGM's