

	FICHA TÉCNICA	Rev. 4
	LOMO DE CEBO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA	Página 1 de 3

**LOMO DE CEBO IBÉRICO
50% RAZA IBÉRICA
- REVISAN -**

PRODUCTO CERTIFICADO POR **HYCER**, SEGÚN RD 4/2014.
Nº. DE EXPEDIENTE: **PI/109/05**
NORMA DEL IBÉRICO

Realizado:

Dir. de Calidad y Seg. Alimentaria
Fecha: 26 de Junio de 2018

Revisado y aprobado:

Dirección
Fecha: 26 de Junio de 2018

<h1>FICHA TÉCNICA</h1>		Rev. 4 Página 2 de 3
<h2>LOMO DE CEBO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA</h2>		

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- **Tipo:** Producto cárnico curado.
- **Denominación:** LOMO DE CEBO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA.
- **Definición:** Se entiende por *Caña de Lomo Ibérico*, denominado en función de su alimentación: de Cebo, el producto elaborado con la masa común lumbosacra que se prolonga en el músculo longissimus dorsi, ilio costal y semiespinal del tórax de cerdos adultos que cumplen los requisitos de los artículos 11 y 12 de la Norma de Calidad del Ibérico, y prácticamente libre de grasa externa, aponeurosis y tendones, salado, adobado (adicionado de sal, pimentón y otras especias, condimentos y aditivos autorizados) y embutido en tripas artificiales, el cual ha sufrido un adecuado proceso de maduración y desecación de al menos setenta días. R.D. 4/2014, Norma de Calidad del Jamón, Paleta y Caña de Lomo Ibéricos elaborados en España y sus posteriores modificaciones.
- **Nombre comercial:** LOMO DE CEBO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA REVISAN.
- **Ingredientes:** Lomo de cerdo de cebo ibérico, sal, especias, pimentón, azúcar, conservadores (E-252, E-250) y antioxidante (E-316). SIN GLUTEN, SIN SOJA, SIN LACTOSA. Tripa artificial.

CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO Y CONSUMO

- **Conservación:** Mantener en lugar fresco y seco.
- **Consumo:** Se recomienda sacar el producto de la bolsa unas horas antes de su consumo y mantenerlo a temperatura ambiente. En caso de pérdida del vacío, retirar el envase y volverá a su aspecto natural.
- **Vida Útil:** La fecha de consumo preferente es de 22 meses desde que se encuentra listo para consumo. No contiene organismos modificados genéticamente (OMG). El producto es apto para el consumo de todos los grupos de consumidores, incluidos niños y ancianos, excepto para aquellas personas a las que su religión no les permite comer carne de cerdo.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- **Color:** Sonrosado, rojo, veteadado.
- **Aspecto externo:** Consistencia firme y compacta al tacto, forma cilíndrica más o menos regular o ligeramente aplanada, de calibre superior a 40 milímetros, alargado, tripa bien adherida en toda la superficie, pudiendo estar recubierta de flora externa común a este tipo de producto.
- **Aspecto al corte:** consistente, veteadado, ligado.
- **Textura:** Homogéneo, liso.
- **Olor y sabor:** Agradables, característicos.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

- *Escherichia coli* (NMP) (gérmenes /g): $<1 \cdot 10^2$
- *Salmonella* (ufc /g.): **ausencia.**
- *Listeria* (ufc /g.): **<100.**

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

- **Humedad (%):** < 55,0%
- **Proteína bruta (%):** 39,1%
- **Grasa bruta (%):** 24,4%
- **Hidratos de carbono (%):** < 0,5%
- **Nitrato sódico / potásico:** < 150 ppm al final de la curación.
- **Nitrito sódico / potásico:** < 150 ppm al final de la curación.

VALORES NUTRICIONALES POR 100g DE PRODUCTO:

Valor energético (KJ/Kcal): 1515 / 364.

Grasas (g): 26,47.

De las cuales:

- Ácidos grasos saturados (g): 10,70.

Hidratos de carbono (g): 1.

De los cuales:

- Azúcares (g): 1.

Proteínas (g): 31,50.

Sal (g): 2,48

FICHA TÉCNICA

Rev. 4
Página 3 de 3

LOMO DE CEBO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA

LEGISLACIÓN:

- (1) R.D.: 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.
- (2) R.D.: 142/2002, de 1 de febrero, por la que se aprueba la Lista Positiva de Aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización. (BOE Nº 7, 22 de marzo de 1997), y posteriores modificaciones.
- (3) R. D. 1334/1999, de 31 de Julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, y posteriores modificaciones.
- (4) 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.

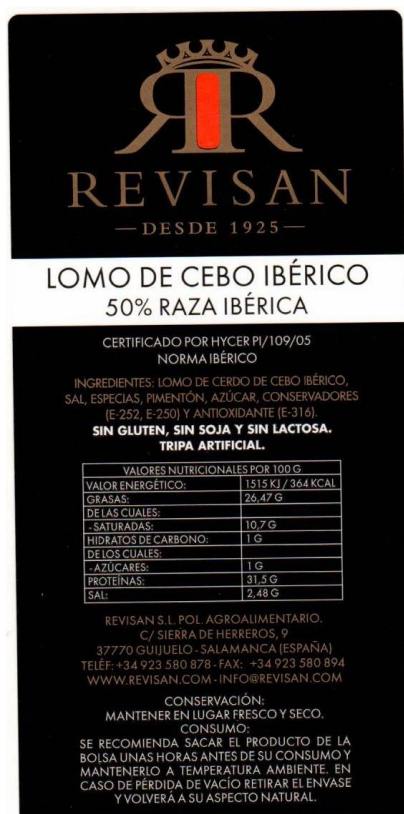
ETIQUETADO Y PRESENTACIÓN

- **Etiquetado¹:** Según lo establecido en la legislación vigente.
- **Presentación:** Entero o en medias piezas, envasado al vacío.
- **Dimensiones:**
Largo Aprox.: 55 a 65 cm.
Calibre Aprox.: 60 mm.

TRANSPORTE

El transporte se realiza en vehículos isotermos, previamente inspeccionadas sus condiciones óptimas de limpieza.

ANEXO ⁽¹⁾



CONSUMIR
PREFERENTEMENTE
ANTES DEL FIN DE:
L: