

LOMITO IBÉRICO DE BELLOTA - REVISAN -

Realizado:



Dirección de Calidad y Seg. Alimentaria
Fecha: 17 de Mayo de 2022

Revisado y aprobado:



Dirección
Fecha: 17 de Mayo de 2022

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- **CLASIFICACIÓN:**
 - Según Rgto. 8.5.3: **Producto cárnico.**
 - Según R.D. 474/2014: **No tratados por el calor. Derivados cárnicos curado-madurados.**
 - Según Rgto. nº 2073/2005: **No favorecedor del crecimiento de listeria.**
 - Categoría: **Ibérico de Bellota.**
- **Nombre comercial Industria: LOMITO IBÉRICO DE BELLOTA - REVISAN.**
- **Definición: Es el producto elaborado con la presa del cerdo ibérico alimentado en régimen de montanera, prácticamente libre de grasa externa, aponeurosis y tendones, salado, adobado y embuchado en tripas artificiales permeables, que ha sufrido un proceso de curación apropiado.**
- **Tiempo de curación aproximado: 100-110 días.**
- **Ingredientes: Lomito de cerdo ibérico de bellota, sal, azúcar, especias, antioxidantes (E-301, E-316), pimentón y conservadores (E-252, E-250). SIN GLUTEN, SIN SOJA, SIN LACTOSA. Envoltura artificial (retirar antes de consumir).**

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 finaliza su curación.**
- No contiene organismos modificados genéticamente (OMG). Uso alimentario.
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, vetadoo.**
- **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, vetadoo, ligadoo.**
- **Textura: Homogéneo, liso.**
- **Olor y sabor: Agradables, característicos.**

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (Criterios de Seguridad Alimentaria):

- **Salmonella (ufc /g.): ausencia.**
- **Listeria (ufc /g.): <100.**

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

- **Actividad de agua (a_w): $\leq 0,92$**
- **Humedad (%): $< 55,0\%$**
- **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): **1605 / 386.**

Grasas (g): **28,19.**

De las cuales:

- Ácidos grasos saturados (g): **9,58.**

Hidratos de carbono (g): **1,2.**

De los cuales:

- Azúcares (g): **<1.**

Proteínas (g): **31,83.**

Sal (g): **2,83.**

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, envasado al vacío. En cajas (varias presentaciones comerciales, consultar).
- **Dimensiones:**
Largo Aprox.: 20 cm.
Calibre Aprox.: 65 mm.

TRANSPORTE

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

ANEXO (1)

