

Nº RGSEAA

10.15905/SA

EL VALLE

SANTIBAÑEZ DE LA SIERRA (SALAMANCA)

675663648

tienda@ibericoselvalle.com

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		Código	FT 33.1			
		Revisión	.04			
		Fecha	feb-21			
Denominación del producto:	BOLAS O PRESAS IBÉRICAS					
Descripción	Pieza de carne de cerdo que se encuentra entre el lomo y la presa . Se somete al proceso de adobado, embutido, secado y maduración.					
Ingredientes	Bolas o presas de cerdo, sal, ajo, pimentón, orégano, azúcar, dextrosa, antioxidantes (E-300, E-331iii), conservadores (E-252, E-250)					
* Los ingredientes susceptibles de causar alergias o intolerancias según el anexo II del R (UE) nº 1169/2011- aparecen subrayadas y en negrita.	Embutido en tripa o envoltura artificial.					
Tratamientos aplicados	Salazón/adobado, embutido, curado/maduración, envasado a vacío (opcional)					
Presentación comercial	Formato		Vida útil **	Tripa	Identificación	Etiquetado
Bola o presa	Pieza	Envasado a vacío	12 meses *	Colágeno	1	N.A.
		Sin envasar	***	Colágeno	1	N.A.
* A partir del día de envasado. ** Fecha de consumo preferente, *** Expedido sin finalizar el proceso de curación, a establecer por el cliente						
Envasado y empaquetado	Envasado	Envasado a vacío a petición del cliente- bolsa neutra y transparente				
	Empaquetado	Expedido a granel con o sin envasar (box de cartón, box de plástico o perchas)				
Identificación y etiquetado	Identificación	1- Los productos acogidos al R.D. 04/2014 (Norma ibérico). Se identifican según el R.D. Productos no amparados- sin identificación individual				
	Etiquetado	Se comercializa a granel sin etiquetar				
Condiciones de conservación y transporte	Conservación	Productos sin envasar: Conservar en lugar fresco, seco y alejado de olores				
		Productos envasados a vacío: Conservar en refrigeración y alejado de olores				
		Una vez abierto se recomienda "Conservar en lugar fresco, seco y alejado de olores"				
	Transporte	Productos sin envasar: No precisa transporte a Tª regulada				
Productos envasados a vacío: Condiciones de refrigeración o isoterma en distancias cortas						
Condiciones de utilización	Puede ser consumido directamente no precisa cocinado ni manipulación.					
	Productos envasados, se recomienda abrir el envase 1 hora antes de su consumo.					
	Retirar la tripa antes del consumo. Se recomienda consumir a temperatura ambiente. Precaución con cuerdas y grapas					
	Una vez abierto "Conservar en lugar fresco, seco" o en refrigeración, según gusto y alejado de olores					
Alérgenos	SIN ALÉRGENOS, SIN GLUTEN Y SIN LACTOSA					
Consumidores previstos	Población en general, excepto los consumidores alérgicos o intolerantes a cualquiera de los ingredientes (Ver apartado "Ingredientes").					
Destino (Cliente)	Otras almacenistas e industrias de alimentación (industrias cárnicas) propietarias del producto					
Uso accidental	No se han descrito usos no intencionados del producto. Precaución con las cuerdas y grapas de atado					
Legislación aplicable	Higiene	Reglamento (CE) nº 852/2004 y Reglamento (CE) nº 178/2002 y modificaciones				
	Aditivos	Reglamento (CE) nº 1333/2008 y sus modificaciones				
	Microbiología y con taminantes	Rgto (CE) 2073/2005 y Rgto (CE) 1881/2006 y sus modificaciones				
	Otros	R.D. 474/2014 y R.D. 04/2014				
	Etiquetado	Reglamento (CE) nº 1169/2011 y sus modificaciones				
Documentación	Albarán de expedición (Donde se indica fecha, destino, lote y cantidad expedida)					
	Piezas amparadas bajo R.D. 04/2014- Registro de trazabilidad					

Fdo.: M^a Lourdes Sánchez Sánchez
Gerente de Toberal, C.B

TOBERAL
c/. San Pedro, 2 - Tel. 923 15 08 17
Puebla de San Medel (Salamanca)
toberalycarlosanibricos@hotmail.com