

Nº RGSEAA 675663648

10.15905/SA

EL VALLE SANTIBAÑEZ DE LA SIERRA (SALAMANCA)

tienda@ibricoselvalle.com

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		Código	FT 27.1			
		Revisión	.04			
		Fecha	ene-21			
Denominación del producto:	LOMO DE CERDO					
Descripción	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, en una única pieza prácticamente libre de grasa externa, aponeurosis y tendones, que es sometido con carácter general al proceso de salazón o curación, adobado y embutido en tripas naturales o envolturas artificiales y que ha sufrido un proceso de curación-maduración. Puede ser elaborado a partir de la pieza entera o de los diferentes paquetes musculares					
Ingredientes	Lomo 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
Lomo	Piezas enteras	Envasado a vacío	12 meses *	Colágeno	1	N.A.
		Sin envasar	***	Colágeno	1	N.A.
	medias piezas	Envasado a vacío	12 meses *	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 iberico) 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 isotermo 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 grasas 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					

* Datos orientativos- Valores bibliográficos base de datos www.bedca.net. **Valores medios por 100 g de producto

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 contaminantes	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, cantidad expedida)					
	Piezas amparadas bajo R.D. 04/2014- Registro de trazabilidad					

Fdo. Lourdes Sánchez
Gerente de TOBERAL, C.B.



Uso accidental	No se han descrito usos no intencionados del producto. Precaución con las cuerdas y grapas de atado		
Características físico-químicas		aw	≤ 0,92
		pH	5,5-6
Información nutricional *	VALOR ENERGÉTICO		1344 Kj / 323 Kcal
	PROTEÍNAS		34 g
	HIDRATOS DE CARBONO		0,5 g
	AZÚCARES		0,5 g
	GRASAS		20,7 g
	AC. GRASOS SATURADOS TOTALES		6,68 g
	SAL		3,67 g