

	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> <b>LOMO EMBUCHADO</b>	<b>REV: 0 FECHA:</b> <b>JUN 17</b>
--	---	---------------------------------------

<b>DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO</b>	LOMO EMBUCHADO	
<b>CATEGORÍA</b>	--	
<b>DEFINICIÓN</b>	ES EL PRODUCTO ELABORADO CON PIEZAS DE CARNE O PIEZAS ESENCIALMENTE GRASAS IDENTIFICABLES ANATÓMICAMENTE QUE, CON CARÁCTER GENERAL, SE HAN SOMETIDO A UN PROCESO DE SALAZÓN SEGUIDO DE CURADO-MADURACIÓN DURANTE EL TIEMPO SUFICIENTE PARA CONFERIRLE LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS.	
<b>Nº RGSEAA</b>	10.026258/SA	
<b>FABRICADO POR</b>	VALVANERA DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTACIÓN S.L. C/ TAHONA Nº 9 37778 CAMPILLO DE SALVATIERRA – GUIJUELO (SALAMANCA) CIF: B-37431236 TELF: 923580071	
<b>CODIFICACIÓN DEL LOTE</b>	CORRESPONDIENTE AL LOTE DE SACRIFICIO Y LOTE DE ENTRADA O LOTE DE FABRICACIÓN	
<b>CONSUMO PREFERENTE</b>	12 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE EXPEDICIÓN	
<b>INGREDIENTES</b>	LOMO DE CERDO, SAL, PIMENTÓN, ANTIOXIDANTES (E-330 y E-331) CONSERVADORES (E-250, E-200), <b>LACTOSA</b> , ORÉGANO Y AJO.	
<b>TRIPA / ENVOLTURA</b>	ENVOLTURA NATURAL ENVOLTURA ARTIFICIAL	
<b>FORMATO DE PRESENTACIÓN</b>	EMBUCHADO	
<b>FORMATO DE VENTA</b>	PIEZA ENTERA PIEZA ENTERA ENVASADA AL VACÍO TROCEADO ENVASADO AL VACÍO LONCHEADO ENVASADO AL VACÍO A GRANEL	
<b>EMBALAJE</b>	BOLSA DE PLÁSTICO O SEGÚN LOS REQUISITOS DE LOS CLIENTES	
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICOS. TEXTURA TÍPICA.	
<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO. EL PRODUCTO LONCHEADO SE DEBE CONSERVAR REFRIGERADO NO PRECISA CONDICIONES ESPECIALES DE TRANSPORTE	
<b>USO ESPERADO: DESTINO FINAL DEL PRODUCTO</b>	A TODA LA POBLACIÓN. ALÉRGENO: CONTIENE LACTOSA	
<b>INSTRUCCIONES DE USO</b>	LISTO PARA EL CONSUMO ENVOLTURA NO COMESTIBLE	
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>		
<b>PARÁMETROS Y UNIDADES</b>	<b>LÍMITE ADMISIBLE</b>	
<i>Listeria monocytogenes (u.f.c./g.)</i>	n=5, c=0, durante su vida útil: m=100 ufc/g, M=100 ufc/g	
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICAS</b>		
<b>PARÁMETROS</b>	<b>CATEGORÍA COMERCIAL: --</b>	
Grasa (g/100 g s.s.s.)	≤ 70	

Hidratos de carbono (g glucosa/100 g s.s.s.)	≤ 10
Proteína total (g/100 g s.s.s.)	≥ 22
Relación colágeno/proteína (Porcentaje)	≤ 30
Proteínas añadidas (g/100 g)	≤ 3
Humedad máxima admitida (g/100 g)	55,0

<b>VALVANERA DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTACIÓN S.L.</b>	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO  LOMO EMBUCHADO</b>	<b>REV: 0 FECHA: JUN 17</b>
--	--	---------------------------------

ADITIVOS	
E-252	150 ppm
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Valores medios por 100 g
Valor energético	1194 Kj/285 Kcal
Grasas	6 ,50 g
De las cuales saturadas	2 ,75 g
Hidratos de carbono	1 ,20 g
De los cuales azúcares	0 g
Proteínas	55 g
Sal	5 ,10 g
<b>ETIQUETA</b>	

#### LEGISLACIÓN:

**Real Decreto 474/2014, de 13 de junio**, por la que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.

**Reglamento (UE) No 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011** sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) no 1924/2006 y (CE) no 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) no 608/2004 de la Comisión

**Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008**, sobre aditivos alimentarios

**Real Decreto 640/2006**, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.

**Reglamento (CE) nº 2074/ 2005**, de la comisión por, de 5 de noviembre de 2005 por el que se establecen medidas de aplicación para determinados productos con arreglo a lo dispuesto en en Reglamento nº 853/ 2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y para la organización de controles oficiales con arreglo a lo dispuesto en los Reglamentos (CE) nº 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y (CE) nº882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, se introducen excepciones a lo dispuesto en el Reglamento (CE)852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y se modifican los Reglamentos (CE) mº 853/2004 y (CE) nº 854/2004 (Diario Oficial de la Unión Europea L 338, de 22 de diciembre).

**Reglamento (CE) nº 2073/ 2005** de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

**Reglamento (CE) 852/ 2004** del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

**Reglamento (CE) 853/ 2004** del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

**Reglamentos (CE) 854/2004** del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados a consumo humano.

**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. (BOE nº 202, de 24/08/99). Modificado por R.D. 238/ 2000 (BOE de 25/12/91). **R.D. 1808/1991**, menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio.