

FAUSTINO PRIETO MARTÍN

FICHA TÉCNICA LOMO DE CEBO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA

1.- DENOMINACIÓN LEGAL

LOMO DE CERDO DE CEBO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA

2.- DESIGNACIÓN Y MARCA COMERCIAL

LOMO DE CEBO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA

3.- FABRICANTE

Nombre: **FAUSTINO PRIETO MARTÍN**
Domicilio Industrial: *C/ Pedrera, nº9
37750 Cespedosa de Tormes- Salamanca (ESPAÑA)*
NRSA: **10.15606/SA**
Teléfono/Fax: *923.152.635*
E-mail: jamonestaustinoprieto@hotmail.com
Web: www.jamonestaustinoprieto.com

4.- LEGISLACIÓN APLICABLE

- ¶ Orden de 7 de febrero de 1980 por la que se aprueba la norma de calidad para los productos cárnicos embutidos crudos-curados en el mercado interior.
- ¶ Reglamento CE 2073/05 modificado por el Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E., relativos a los criterios microbiológicos aplicados a los productos alimenticios.
- ¶ 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.
- ¶ REAL DECRETO 4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos.
- ¶ REAL DECRETO 1118/2007, de 24 de agosto, por el que se modifica el Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero, por el 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.

5.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto cárnico elaborado con el paquete muscular formado por los músculos espinal y semiespinal del tórax, así como los músculos longísimos, lumbar y torácico del cerdo, prácticamente libre de grasa externa, aponeurosis y tendones, salado, adobado y embutido en tripas naturales y artificiales, el cual ha sufrido un adecuado proceso de curación-maduración.

6.- PROCESO DE FABRICACIÓN

Recepción, Pesado, Adicción de ingredientes, Adobado, Embuchado, Curado, Envasado, Embalado

7.- SISTEMA Y TIEMPO DE CURACIÓN

- Secadero artificial y natural. El tiempo de permanencia depende de la pieza pero siempre se respetan los tiempos mínimos de elaboración establecidos en REAL DECRETO 4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos
- **Tiempo mínimo de elaboración: 70 días**

8.- INGREDIENTES

- Cinta de lomo de cebo ibérico 50% raza ibérica, sal, azúcar, dextrosa, pimentón, Conservadores (E-252 y E-250), Antioxidantes (E-300 y E-331iii), orégano, aceite de oliva y ajo

9.-CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

ORGANOLÉPTICAS:

- Consistencia: Firme y compacta al tacto, susceptible de partirse a Tª entre 12-20°C en rodajas de 3mm sin desunirse las carnes.
- Forma: Cilíndrica, mas o menos regular o ligeramente aplanada
- Calibre: >40mm

MICROBIOLÓGICAS:

Parámetro	Valor en analítica habitual	Valor paramétrico
Salmonella	Ausencia / 25 g	Ausencia / 25 g
Listeria monocytogenes	Ausencia / 25 g	Ausencia / 25 g
E. Coli	Ausencia	Ausencia

**10.- INFORMACIÓN
DIRIGIDA AL
CONSUMIDOR**

- **Consumo preferente:** 18 meses.
- **Almacenamiento y Conservación:** Conservar en lugar fresco y seco.
- **Consumo:** Se recomienda su consumo a temperatura ambiente (22-24°C).
- **Información para alérgicos:** No contiene gluten
- **Valores nutricionales por 100g:** **Energía:** 1223 KJ/293Kcal **Grasas:** 16,5g de las cuales saturadas: 6,39 **H. de Carbono:** <0,5g de los cuales azúcares: <0,5g **Proteínas:** 36g **Sal:** 1,4g

11.- PRESENTACIÓN

- **Presentación:** Piezas individuales
- **Etiquetado:** Etiqueta identificativa sobre cada pieza que incluye la información: Descripción del producto, Número de lote, Fecha de consumo preferente, Ingredientes, NRGSA, Identificación de la empresa, Información al consumidor e información nutricional.
- **Embalaje:** Cajas de cartón
- **Distribución y Transporte:** Vehículo frigorífico.