



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE LOMO DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO

Código: **ET_03009**
 Revisión : 05
 Fecha 24/03/2014
 Pág.: 1 de 2

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIONES	PRESENTACIÓN
Ingredientes	Lomo de cerdo de cebo de campo ibérico, sal común, azúcares, conservadores (E-252, E-250), corrector de la acidez E-(331iii), pimentón, especias, antioxidante E-316.	
Aspecto	Consistencia firme y compacta al tacto; de forma cilíndrica, más o menos regular o ligeramente aplanada; En el aspecto exterior, la tripa estará siempre adaptada al producto en toda su superficie, pudiendo estar recubierta de la flora externa común a este tipo de producto.	
Tiempo de Curación	Aproximadamente 90 días, terminado en bodega.	
Peso	En torno a 1500 gr. Alta variabilidad según el tamaño de las piezas.	
Curación	La curación del producto se produce en frío, lo que permite reducir al mínimo la cantidad de aditivos.	
Aroma	Presentarán el olor característico que le proporcionan, fundamentalmente, las especias y condimentos, junto al proceso de curación.	
VALORES FÍSICO -QUÍMICOS		RECHAZO
Humedad	41%	> 55%
Nitrito Sódico	2 ppm (residual)	150 p.p.m añadidos
Nitrato Sódico	20 ppm (residual)	250 p.p.m residual
MICROBIOLÓGICAS		RECHAZO
E. Coli	10 ² u.f.c./g o cm ²	Valores mayores a las cantidades indicadas.
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25g	
<i>S. Aureus</i>	10 ² u.f.c./g o cm ²	
Listeria monocytogenes	Ausencia/25g	
LEGISLACIÓN APLICABLE		
<p>Reglamento CE 2073/2005 de la comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus modificaciones posteriores.</p> <p>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 y sus modificaciones posteriores.</p> <p>Reglamento CE 852/2004 del parlamento europeo y del consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.</p> <p>Reglamento (CE) N° 854/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 por la que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano y sus modificaciones posteriores.</p> <p>Reglamento (UE) N° 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y sus modificaciones posteriores.</p> <p>Real Decreto 4/2014, por el que se aprueba la Norma de Calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico.</p>		



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE LOMO DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO

Código: **ET_03009**

Revisión : 05

Fecha 24/03/2014

Pág.: 2 de 2

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS POR 100 G. DE PRODUCTO

PRODUCTO	LOMO DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO
Energía Calculada	259 kcal / 1085 KJ
Grasas: de las cuales	12,5 g
Ac. Grasos saturados	5,09 g
Hidratos de carbono de los cuales:	1,7 g
Azúcares	<0,5 g
Proteínas	34,9 g
Sal	3,99 g

LOGÍSTICA

Etiquetado	Vitola alrededor de la pieza.
Envase	Envasado al vacío. Opcional: vacío en medias piezas o en tacos.
Uso esperado	Corte en finas lonchas, no consumir la tripa.
Identificación de usuarios:	Todo el público en general. Sin alérgenos.
Embalaje	Cajas de cartón de 72x13x12 cm. Cajas a granel o en palets de hasta 72 cajas (9 en la base por 8 alturas). 4 piezas por caja entero. 8 piezas por caja ½. 16 piezas en tacos.
Conservación y Consumo	Consumir preferentemente en los 153 días tras su empaquetado. Consumir a temperatura ambiente (20-25°C).
Medio de transporte	Vehículo isoterma o frigorífico.