

1.- Producto elaborado:

LOMITO DE BELLOTA IBÉRICO.

2.- Marcas comerciales:

"Tartessos" y El Rincón de Pepe

3.- Clasificación producto según legislación:

Derivado cárnico curado-madurado.

4.- Composición cualitativa:

Presa de cerdo ibérico, sal, pimentón, azúcar, antioxidantes (E-301, E-331iii), conservadores (E-252, E-250), ajo y orégano.

ENVOLTURA NO COMESTIBLE.

5.- Proceso de elaboración del producto:

-Mantener la presa a temperatura 0°C.

-Aliñado: mantener en maceración 3-4 días a temperatura 0-4°C -

Embuchado Tª sala 42°C en tripa Fibran.

-Secadero artificial n°3 a Tª 8-12°C y humedad variable.

-Secadero natural (tª/Hdad ambiente). Tiempo mínimo del proceso de curación: 53 días.

-Envasado/etiquetado.

-Almacenamiento entre 2-10°C. -

Embalado.

-Transporte-distribución cliente.

Peso aproximado por pieza: 200 a 450 grs.

6.-Controles microbiológicos:

PARÁMETRO	LÍMITE MÁXIMO
	0
Listeria monoc ogenes	<100 ufc/gr
Salmonella	Ausencia/25 gramos

Reglamento (CE) 2073/2005 y sus modificaciones.

7.-Controles físico-químicos:

PARÁMETRO	LÍMITE MÁXIMO
H/AW	pH 4,4 0 aw 0,92, productos con pH 5,0 y 0,94,

8.- Alérgenos.

Nombre		Contiene
Cereales que contengan gluten y productos derivados	Trigo	NO
	Centeno	NO
	Cebada	NO
	Avena	NO
	Kamut	NO
	Productos derivados	NO
Crustáceos y productos a Base de crustáceos		NO
Huevos y productos a Base de huevos		NO
Pescado y productos a Base de pescado		NO
Cacahuets y productos a Base de cacahuets		NO
Soja y productos a Base de soja		NO
Leche y sus derivados (incluida lactosa)		NO
Frutos de cáscara y productos derivados	Almendras	NO
	Avellanas	NO
	Nueces	NO
	Anacardos	NO
	Pacanas	NO
	Castañas	NO
	Pistachos	NO
	Productos derivados	NO
Apio y productos derivados		NO
Mostaza y productos derivados		NO
Granos de sésamo y productos a Base de granos de sésamo		NO
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg 0 10mg/litro expresado como SO ₂		NO

9.- Etiquetado:

La etiqueta consiste en un precinto de plástico o de papel plastificado que es colocado en la cuerda que soporta la pieza o bien colocada en la bolsa de vacío en aquel caso que la pieza se encuentre envasada, y en ella aparecen reseñados los datos: denominación del producto, datos identificativos de la empresa (domicilio social de la empresa), ingredientes de mayor a menor, logotipo de la marca, marca de identificación, fecha de consumo, número de lote, logotipo, valores nutricionales y consejos al clientes.

10.- Forma de presentación (envasado y embalaje):

-Piezas enteras.

-Envasada en bolsa al vacío.

-En caja de cartón de 12 a 16 piezas.

11.- Uso previsto por parte del usuario final.

Directamente, sin someterse a ningún tipo de tratamiento culinario.

12.- Población al que va

dirigido. A toda la población.

13.- Condiciones de almacenamiento.

En piezas enteras curadas se almacenará a temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido de la luz y aislado del suelo y pared.

En producto entero envasado al vacío, se mantendrán a temperatura de refrigeración entre 2 ° y 10° C.

14.- Consejos al cliente.

En producto envasado al vacío, abrir el envase una hora antes de su consumo.

Retirar la piel exterior de la pieza, y comer el producto en lonchas a temperatura ambiente.

15.-Condiciones de transporte.

En piezas enteras sin envasar se transportará en vehículo isoterma.

En piezas enteras envasadas al vacío en vehículo isoterma frigorífico entre 2 ° y 10° C

16.-Loteado y fecha de consumo preferente:

El lote corresponde al contador dado por la orden de fabricación precedido de las siglas LOM para el LOMITO.

El lomito es un producto estable debido a la reducción de su contenido acuoso y bajada del pH, alcanzando valores que oscilan entre estos valores (pH 4,4 0 aw 0,92, productos con pH 5,0 y 0,94) en el proceso de fabricación y que los caracteriza como Alimentos listos para el consumo que no pueden favorecer el desarrollo de L. monocytogenes.

El tiempo medio en el cual el lomito está en condiciones adecuadas para ser consumido lo hemos estipulado en 60 días. La fecha de consumo preferente son 18 meses a partir del envasado al vacío.

17.- Valores nutricionales.

VALOR ENERGÉTICO	por cada 100 gramos
KJ:	1478
Kcal.:	355
INFORMACION NUTRICIONAL:	gramos por cada 100 gramos
Grasas Totales:	25,1
de las cuales saturadas:	8,22
Hidratos de Carbono:	2,81
de los cuales azúcares:	
Proteína:	29,6
Sal:	4,2

(Huelva)

