

FICHA TÉCNICA

Edición: 10 Fecha: 12/03/24	ILUNION IBÉRICOS DE AZUAGA, S.A. Ctra Badajoz-Granada KM 142,7 / 06920. Azuaga (Badajoz) C.I.F.: A06128185 / N.R.S.I.: 10.09795/BA	berídico
--------------------------------	---	----------

LOMO DE CEBO DE CAMPO		
100% IBÉRICO , IBÉRICO 75% O 50% RAZA IBÉRICA		
	Pieza	Loncheado
Formatos Comerciales	Formatos: Pieza entera Media pieza <div style="text-align: center; margin-top: 10px;">  </div>	<div style="text-align: center; margin-top: 10px;">  </div>
Ingredientes	Materia prima: Lomo de Cerdo de Cebo de Campo 100% Ibérico, Lomo de Cerdo de Cebo de Campo Ibérico 75% o 50% Raza Ibérica. Materias auxiliares: sal, orégano, especias, ajo, ácido cítrico, azúcar, antioxidante (E-301), conservantes (E-250, E-252).	
Descripción	Producto elaborado con el músculo íleoespinal y longísimo del cerdo ibérico, prácticamente libre de grasa externa y tendones, adobado, embuchado en tripa artificial y sometido a un proceso de secado, curado y maduración.	
Curación / Peso	70 días mínimo de curación Peso para piezas enteras 1,2 - 2 Kg Peso para medias piezas 0,4 - 0,8 Kg	
Fases de elaboración	Adobado, embuchado, secado y maduración.	

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO		
Características organolépticas	Características nutricionales	
Forma: cilíndrica Color: rojo intenso y veteados Sabor: intenso y jugoso Olor: agradable y característico que le proporciona las especias y condimentos Textura: firme y compacta	Valor nutricional en 100 g de producto	
	Energía (kJul/kcal)	1117,13/267
	Total grasas	11,92 g
	de las cuales saturadas	5,20 g
	Hidratos de carbono	0,90 g
	de los cuales azúcares	0,82 g
	Proteínas	39,12 g
	Sal	3,50 g
Características microbiológicas	Salmonella: ausencia en 25 g Listeria monocytogenes: < 100 u.f.c/g	
Fisicoquímicas	pH → 5,70 aw → 0,914	
Alérgenos	Producto libre de alérgenos, no contiene GMO ni productos irradiados.	

CONSERVACIÓN Y CONSUMO		
Formato	Pieza entera y 1/2 Pieza	Loncheado
Conservación	Mantener la pieza en lugar seco y fresco a temperatura ≤12°C	Conservar al abrigo de la luz, recomendado mantener refrigerado ≤ 7° C
Consumo pref.	365 días	270 días

FICHA TÉCNICA

Edición: 10

Fecha: 12/03/24

ILUNION IBÉRICOS DE AZUAGA, S.A.
Ctra Badajoz-Granada KM 142,7 / 06920. Azuaga (Badajoz)
C.I.F.: A06128185 / N.R.S.I.: 10.09795/BA

berídico**PREPARACIÓN PARA EL CONSUMO****Pieza entera y 1/2 Pieza**

Conserve el producto con su envase al vacío hasta el momento de su consumo.

Una vez retirada la bolsa de vacío, deje el producto a temperatura ambiente para poder disfrutar de su aroma y sabor característicos.

Comenzar a cortar la pieza en forma diagonal; además de conseguir unas lonchas de mayor superficie, la presentación y emplatado resulta más atractiva para poder degustar de su excelente textura y sabor intenso.

Tras su consumo tape la zona de corte con un film.

Loncheado

Mantener el producto a temperatura ambiente una hora antes de su consumo.

Abrir el sobre 30 minutos antes de su consumo y dejarlo orear para posteriormente emplatarlo.

Una vez abierto el sobre, se recomienda consumir el producto en su totalidad.

ETIQUETADO Y ENVASES

Etiqueta del producto: Cada producto, independientemente del formato, deben ir identificados con nombre del producto, fecha de consumo preferente, lote, información nutricional, características de conservación, peso neto, registro sanitario y datos de la empresa.

Pieza entera, 1/2 Pieza y loncheado

Producto envasado en bolsas de vacío.

Etiqueta film de polipropileno.

Caja de embalaje de cartón.

* El Embalaje está sujeto al volumen de la mercancía y demanda del cliente

LEGISLACIÓN

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 ibérico.

Reglamento (UE) Nº 1129/2011 de la Comisión, de 11 de noviembre de 2011, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión.

Reglamento (CE) Nº 1441/2007 de la Comisión, de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) Nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.