



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 BELLOTA 100% IBÉRICO

| | Pieza | Loncheado |
|-----------------------------|--|---|
| Formatos Comerciales | Formatos: Pieza entera Media pieza  |  |
| Ingredientes | Materia prima: Lomo de Cerdo de Bellota 100% Ibérico. 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 0,8 - 1,3 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 veteadado 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

| | 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) N° 1129/2011 de la Comisión, de 11 de noviembre de 2011, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) n° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión.

Reglamento (CE) N° 1441/2007 de la Comisión, de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) N° 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.