

<b>DENOMINACIÓN DE PRODUCTO</b>	LOMITO DE BELLOTA 100% IBÉRICO	
<b>DESCRIPCIÓN del Producto</b>	Presa de cerdo de bellota ibérico embutido en tripa no comestible, secado y madurado en bodegas. Envasado al vacío en el momento de curación. Envasado al vacío en el momento de curación.	
<b>INGREDIENTES</b>	Presa de cerdo de Ibérico, Sal, Especies, Azúcar, Aceite de Oliva, Antioxidante (E-301) y Conservadores (E-252 y E-250).	
<b>ALERGNEOS</b>	No contiene ningún tipo de alérgenos. Sin gluten.	
<b>OGM</b>	No Contiene OGM	
<b>VIDA ÚTIL PRODUCTO</b>	Consumo preferente 12 meses.	
<b>LOTEADO E IDENTIFICACIÓN</b>	Cada unidad cuenta con una etiqueta de identificación individual, que vincula el lote de agrupación a la expedición con las piezas a origen, y a través de ellas con la partida de sacrificio.	
<b>SISTEMA DE ENVASADO</b>	Envasado al vacío.	
<b>PESO</b>	600 g aprox.	
<b>INFORMACIÓN EN EL ETIQUETADO</b>	Denominación del producto, Ingredientes, Fecha de consumo preferente, Marca sanitaria, Lote, condiciones de conservación. Razón y domicilio social.	
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b>	Humedad: $\leq 55\%$ Hidroxiprolina ss $< 0,7\%$ Grasa ss: $32\% \pm 10$ Nitratos $\leq 150\text{ppm}$	Proteína ss: $40\% \pm 10$ Nitritos $\leq 150\text{ppm}$ Nitratos residuales $\leq 250\text{ppm}$ Azúcares $1\% \pm 1$
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	<i>Salmonella</i> : no detectado/25g <i>Listeria Monocytogenes</i> $< 100\text{ufc/g}$ $A_w \leq 0,92$	
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Aspecto y Color: rojo pimentón y grasa blanca. Sabor: agradable, característico pimentón Olor: agradable, a especia de pimentón Textura: Firme y compacta	
<b>CONSERVACIÓN, TRANSPORTE Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	Conservación: Conservar en lugar fresco y seco.	
<b>VALOR NUTRICIONAL POR 100 g</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Energía: 1901 kJ/ 459 kcal</li> <li>- Grasas: 39.2 g               <ul style="list-style-type: none"> <li>o De las cuales saturadas: 18 g</li> </ul> </li> <li>- Hidratos de Carbono: 1.9 g               <ul style="list-style-type: none"> <li>o De los cuales azúcares: 1.5 g</li> </ul> </li> <li>- Proteínas: 24.6 g</li> <li>- Sal: 4.8 g</li> </ul>	
<b>MODO DE CONSUMO Y PRODUCTO DESTINADO PARA CONSUMIDORES...</b>	En lonchas como aperitivo o bocadillos y como ingrediente de platos preparados. Apto para todos los consumidores excepto Embarazadas o personas intolerantes a alguno de sus ingredientes.	



## ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO.

**FT. LOMITO DE BELLOTA**

**CSJ-1136  
R00**

**USO PREVISTO**

Producto sujeto a desecación.  
No es necesario ningún tipo de tratamiento culinario, pero se puede aplicar. Se recomienda extraer del vacío 10 minutos antes de su consumición. Su consumo no está limitado a ningún grupo sensible, siempre y cuando exista alergia a alguno de sus ingredientes, creencias religiosas o éticas que impidan su consumo.

**PLANTA DE PROCESADO**

CONSORCIO DE JABUGO SLU, c/Marqués de Aracena, 4B, 21360 Jabugo (Huelva)  
Número de Registro Sanitario 10.18470/H



# ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO.

**FT. LOMITO DE BELLOTA**

**CSJ-1136  
R00**

REVISIÓN	EDITADO FECHA	PAGINAS MODIFICADAS	DESCRIPCIÓN DE LA MODIFICACIÓN
0	02/07/019		Edición inicial