FICHA TECNICA
CAÑA DE LOMO DE BELLOTA IBÉRICO 50%

Elaborado por: TRASANAM
CALIDAD E HIGIENE EN INDUSTRIA ALIMENTARIA
C/ Galileo,18 Bj • 37004 SALAMANCA • Teléf. 923 123 263 • www.trasanam.com

DATOS GENERALES DE LA EMPRESA FABRICANTE			
Razón social **Dirección social**	AMADOR MARTÍN E HIJA, S.L. C/ Miguel de Unamuno, Nº 68-70, bajo 37778 Campillo de Salvatierra (Salamanca)		
Teléfono:	923 580 158	**Email:**	info@ibericosamh.es
Registro sanitario:		10.05459/SA	
Sistemas de autocontrol higiénico sanitario:		**Autocontrol basado en la metodología A.P.P.C.C.**	

DEFINICIÓN DEL PRODUCTO	
MARCA:	Elaborado por Amador Martin e hija
TIPO DE PRODUCTO:	Es el producto cárnico elaborado con el músculo ileoespinal cerdo ibérico 50%, alimentados de bellota, hierba y otros recursos naturales de la dehesa prácticamente libres de grasa externa, salado adobado y embutido en tripa natural o fibran, grapado o atado en un extremo y que ha sufrido un proceso de curación apropiado para conferir al producto unas características organolépticas típicas.

INGREDIENTES

Lomo de cerdo de bellota ibérico 50%, proteína cárnica, azúcar, antioxidante (E-301), conservador (E-250, E-252) fosfatos (E-450i, E-451i) isoascorbato sódico (E-316) pimentón y especias naturales.

ALÉRGENOS:

sin gluten

GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEOS
MOLUSCOS	FRUTOS SECOS	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS	ALTRAMUZ	APIO

No hay presentesen en el producto Organismos Modificados Genéticamente (O.M.G.)

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

ORGANOLÉPTICAS:

Color:	Rojo anaranjado, veteado.
Olor:	Típico, agradable, a embutido curado,
Textura:	Compacta y homogénea.

FISICO-QUIMICAS:

PARÁMETROS	VALOR
Actividad de agua	< 0,92
Nitritos (E250)	< 150 PPM
Nitratos (E252)	< 150 PPM

MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETROS	LÍMITES
Listeria moncytógenes	100 u.f.c./g
Escherichia Coli	5 x 10^3 u.f.c./g
Salmonella	Ausencia/10g

VALOR NUTRICIONAL:

Valor Energético	Grasas	Grasas Saturadas	Hidratos de Carbono	Azúcares	Proteínas	Sal
312 Kcal. 1308 kJ	14,8 g.	4,6 g.	< 0,1 g.	< 0,1 g.	44,7 g.	5 g.

TRATAMIENTO APLICADO AL PRODUCTO

Producto adobado, embutido y una posterior curación.

DESCRIPCIÓN DE ENVASE Y EMBALAJE

El producto se vende por unidades, en mitades o loncheado envasado a vacío.

INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR
Mantener en lugar fresco y seco. Para el producto envasado a vacío: se aconseja sacar del plástico unas horas antes de su consumo

MÉTODOS DE CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL	
ALMACENAMIENTO:	Se mantiene en secadero natural a temperatura ambiente.
VIDA ÚTIL:	1 año a partir del final de la curación.

INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR	
ETIQUETADO:	El etiquetado de los envases y la rotulación de los embalajes cumple la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados, aprobado por Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, así como el Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011.
ETIQUETA:	

LEGISLACIÓN APLICABLE
- **REGLAMENTO (CE) Nº1441/2007 DE LA COMISIÓN de 5 de diciembre de 2007** que modifica Reglamento (CE) nº2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. NOTA 1: En el REGLAMENTO (CE) nº1441/2007 de la comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) nº2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (L 322/12; DOCE; 7.12.2007) se exponen varias categorías para clasificar a los alimentos con respecto a la investigación de Listeria. **REGLAMENTO (UE) Nº 1129/2011 DE LA COMISIÓN del 11 de noviembre de 2011** por el que se modifica el Reglamento (CE) nº (1333/2008) del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la unión. - **REAL DECRETO 1334/99 de 31 de julio**, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios. - **REGLAMENTO 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011** sobre información alimentaria facilitada al consumidor. - **REAL DECRETO 126/2015, de 27 de febrero**, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.