

 10.08945/SA	<b>CIEN POR CIEN PATA NEGRA</b>	Ficha nº: 14
	<b>FICHA TÉCNICA:</b> <b>LÁTIGO IBÉRICO</b>	Fecha revisión: Septiembre 2022
		Edición nº : 2      Revisión nº : 01

<b>DENOMINACIÓN PRODUCTO:</b> <i>LÁTIGO IBÉRICO</i>		
<b>DESCRIPCIÓN:</b> Según Guía práctica del porcino	Pieza característica por su estructura muscular veteada, intercalándose magro y grasa.	
<b>TRATAMIENTOS APLICADOS:</b>	<i>Faenado</i>	
<b>INGREDIENTES:</b>	Látigo de cerdo ibérico	
<b>CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO</b>		<b>PRODUCTO CERTIFICADO SEGÚN RD 4/2014</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>ORGANOLÉPTICAS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Color:</b> Sonrosado a rojo, sin coloraciones anormales, ofrece un aspecto marmóreo por la grasa infiltrada.</li> <li>- <b>Textura:</b> Homogénea y compacta.</li> <li>- <b>Olor:</b> Característico de producto fresco.</li> <li>- <b>Sabor:</b> Intenso, característico de producto fresco.</li> </ul> </li> <li>▪ <b>FÍSICO-QUÍMICAS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>pH</b> comprendido entre 5,6 y 5,8.</li> <li>- <b>Actividad de agua</b> &gt;0,9.</li> </ul> </li> </ul>	<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100g</b>  <b>1.121 KJ</b> <b>270 Kcal</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Grasas:</b> 22,4 Saturadas: 8,96g</li> <li>- <b>Hidratos de carbono:</b> 1,0g Azúcares: &lt;0,5g</li> <li>- <b>Proteínas:</b> 16,2g</li> <li>- <b>Sal:</b> 0,13 g</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>MICROBIOLÓGICAS</b> Reglamento 2073/2005</li> </ul>	Los criterios microbiológicos establecidos no son de aplicación en carne fresca ( sin picar). Se establecen como límites críticos para Salmonella spp y L. monocitogenes, ausencia en 25g.	
<p><b>PRESENTACIÓN</b> Pieza de 150g aprox refrigerada o congelada</p> <p><b>MÉTODO ENVASADO Y/O EMBALADO</b> <u>A granel:</u> Batea de plástico de uso alimentario. <u>Envasado:</u> Bajo condiciones de vacío (7 uds/bolsa), embalado en cajas de cartón (9 bolsas/caja) y paletizado en palet europeo (84 cajas/palet).</p> <p><b>CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO</b> <u>Refrigerado:</u> Mantener a temperaturas ≤ 7°C. <u>Congelado:</u> Mantener a temperaturas ≤ -18°C. Según Reglamento 853/2004</p> <p><b>CONSUMO PREFERENTE</b> <u>Producto a granel:</u> 7 días desde la fecha de sacrificio. <u>Producto envasado al vacío:</u> 15 días desde la fecha de envasado. Producto congelado envasado al vacío: 18</p> <p><b>DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b> En vehículos de temperatura regulada (según ITC/2590/2010, que modifica el RD237/2000 por el que se establecen las especificaciones técnicas para el transporte terrestre de productos alimenticios a Tª regulada.</p> <p><b>USO ESPERADO</b> <u>Fresco a granel:</u> Fabricación <u>En envasado al vacío:</u> Consumo cocinado. Mantener bajo refrigeración o descongelar, bajo condiciones de refrigeración, antes de aplicar tratamiento térmico.</p> <p><b>INSTRUCCIONES DE USO</b> Mantener bajo refrigeración o congelación hasta el momento de su manipulación y/o cocinado.</p>	<p style="text-align: center;"><b>LEGISLACIÓN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Real Decreto 4/2014</b>, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico.</li> <li>- <b>Real Decreto 474/2014</b>, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.</li> <li>- <b>Reglamento 1129/2011 de la Comisión</b>, por el que se modifica el anexo II de Reglamento 1333/2008 para establecer una lista de aditivos alimentarios.</li> <li>- <b>Real Decreto 1169/2011</b>, información alimentaria suministrada al consumidor.</li> <li>- <b>Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos</b>, y sus modificaciones.</li> <li>- <b>Reglamento 853/2004</b>, por el que se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.</li> <li>- <b>Reglamento 1829/2003</b> del Parlamento europeo y del consejo sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.</li> <li>- <b>R.D 1334/1999</b>, por el que se establece la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de productos alimenticios. Y sus modificaciones</li> </ul>	
<b>ETIQUETADO</b>	Según legislación vigente (R.D. 1334/1999, Norma General de Etiquetado y R.D 4/2014, Norma del Ibérico). <b>PRODUCTO CERTIFICADO BAJO NORMA DEL IBÉRICO</b>	
<b>DECLARACIÓN ALÉRGICOS</b>	<b>NO CONTIENE</b> ninguno de los catorce <b>ALÉRGICOS</b> de obligada declaración según R.D. 1169/2011.	
<b>DECLARACIÓN OMGs</b>	<b>NO CONTIENE Organismos Modificados Genéticamente</b> , según definición del artículo 2 del Reglamento 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.	