

 10.08945/SA	CIEN POR CIEN PATA NEGRA	Ficha nº: 04
	FICHA TÉCNICA:	Fecha revisión: Septiembre 2022
	CABECERO IBÉRICO SIN BOLA	Edición nº : 2 Revisión nº : 01

DENOMINACIÓN PRODUCTO: CABECERO IBÉRICO SIN BOLA		
DESCRIPCIÓN: Según Guía despiece y cortes de la carne fresca. II congreso internacional del Ibérico en Salamanca.	La cabeza del lomo, que se localiza justo delante del lomo y la bola de paleta, y se extrae Sin bola.	
TRATAMIENTOS APLICADOS:	Faenado	
INGREDIENTES:	Cabecero de cerdo ibérico	
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO		PRODUCTO CERTIFICADO SEGÚN RD 4/2014
<ul style="list-style-type: none"> ▪ ORGANOLÉPTICAS <ul style="list-style-type: none"> - Color: Sonrosado a rojo, sin coloraciones anormales, ofrece un aspecto marmóreo por la grasa infiltrada. - Textura: Homogénea y compacta. - Olor: Característico de producto fresco. - Sabor: Intenso, característico de producto fresco. ▪ FÍSICO-QUÍMICAS <ul style="list-style-type: none"> - pH comprendido entre 5,6 y 5,8. - Actividad de agua >0,9. 	INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100g 1226 KJ 296 Kcal	<ul style="list-style-type: none"> - Grasas: 24,3g Saturadas: 9.7g - Hidratos de carbono: 0.8g - Azúcares: <0,5g - Proteínas: 18.4g - Sal: 0.2 g
<ul style="list-style-type: none"> ▪ MICROBIOLÓGICAS Reglamento 2073/2005 	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.	
PRESENTACIÓN Pieza de 1.000g aprox refrigerada o congelada MÉTODO ENVASADO Y/O EMBALADO <u>A granel:</u> Batea de plástico de uso alimentario. <u>Envasado:</u> Bajo condiciones de vacío (1 ud/bolsa), embalado en cajas de cartón (7 bolsas/caja) y paletizado en palet europeo (84 cajas/palet). CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO <u>Refrigerado:</u> Mantener a temperaturas ≤ 7°C. <u>Congelado:</u> Mantener a temperaturas ≤ -18°C. Según Reglamento 853/2004 <u>Producto a granel:</u> 7 días desde la fecha de sacrificio. CONSUMO PREFERENTE <u>Producto envasado al vacío:</u> 15 días desde la fecha de envasado. <u>Producto congelado envasado al vacío:</u> 18 meses desde la fecha de congelación. DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE 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. <u>Fresco a granel:</u> Fabricación USO ESPERADO <u>En envasado al vacío:</u> Consumo cocinado. Mantener bajo refrigeración o descongelar, bajo condiciones de refrigeración, antes de aplicar tratamiento térmico. INSTRUCCIONES DE USO Mantener bajo refrigeración o congelación hasta el momento de su manipulación y/o cocinado.	LEGISLACIÓN	
ETIQUETADO	Según legislación vigente (R.D. 1334/1999, Norma General de Etiquetado y R.D 4/2014, Norma del Ibérico). PRODUCTO CERTIFICADO BAJO NORMA DEL IBÉRICO	
DECLARACIÓN ALÉRGICOS	NO CONTIENE ninguno de los catorce ALÉRGICOS de obligada declaración según R.D. 1169/2011	
DECLARACIÓN OMGs	NO CONTIENE Organismos Modificados Genéticamente , según definición del artículo 2 del Reglamento 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.	