

| | | |
|--|----------------------------------|--------------------------------------|
|  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 <u>En envasado al vacío:</u> Consumo cocinado. Mantener bajo refrigeración o descongelar, bajo condiciones de refrigeración, antes de aplicar tratamiento térmico. USO ESPERADO Mantener bajo refrigeración o congelación hasta el momento de su manipulación y/o cocinado. INSTRUCCIONES DE USO Mantener bajo refrigeración o congelación hasta el momento de su manipulación y/o cocinado. | LEGISLACIÓN <ul style="list-style-type: none"> - Real Decreto 4/2014, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico. - Real Decreto 474/2014, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos. - Reglamento 1129/2011 de la Comisión, por el que se modifica el anexo II de Reglamento 1333/2008 para establecer una lista de aditivos alimentarios. - Real Decreto 1169/2011, información alimentaria suministrada al consumidor. - Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos, y sus modificaciones. - Reglamento 853/2004, por el que se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. - Reglamento 1829/2003 del Parlamento europeo y del consejo sobre alimentos y piensos modificados genéticamente. - R.D 1334/1999, por el que se establece la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de productos alimenticios. Y sus modificaciones. | |
| 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. | |