

 10.08945/SA	CIEN POR CIEN PATA NEGRA	Ficha nº: 21
	FICHA TÉCNICA:	Fecha revisión: Octubre 2024
	SOLOMILLO IBÉRICO	Edición nº : 2 Revisión nº : 02

DENOMINACIÓN PRODUCTO: SOLOMILLO IBÉRICO					
DESCRIPCIÓN: Según Guía despiece y cortes de la carne fresca. II congreso internacional del Ibérico en Salamanca.				Pieza de forma cilíndrica y alargada de pequeño tamaño ubicada en el interior de la cavidad abdominal, en la parte inferior del espinazo, junto a la cara interna del costillar	
TRATAMIENTOS APLICADOS:				Faenado	
INGREDIENTES:				Solomillo 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. 	INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100g 558 KJ 133 Kcal	<ul style="list-style-type: none"> - Grasas: 5,1 Saturadas: 2,2 - Hidratos de carbono: <0,5g - Azúcares: <0,5g - Proteínas: 21,7 - Sal: 0,15 		
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ FÍSICO-QUÍMICAS 			<ul style="list-style-type: none"> - pH comprendido entre 5,6 y 5,8. - Actividad de agua >0,9. 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ MICROBIOLÓGICAS 	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 250g aprox, refrigerada o congelada.		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. 		
MÉTODO ENVASADO Y/O EMBALADO	<u>A granel:</u> Batea de plástico de uso alimentario. <u>Envasado:</u> Bajo condiciones de vacío (2 uds/bolsa), embalado en cajas de cartón (9 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				
CONSUMO PREFERENTE	<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. <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.				
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.				