

 10.08945/SA	CIEN POR CIEN PATA NEGRA	Ficha nº: 14
	FICHA TÉCNICA:	Fecha revisión: Octubre 2024
	LÁTIGO IBÉRICO	Edición nº : 2 Revisión nº : 02

DENOMINACIÓN PRODUCTO: <i>LÁTIGO IBÉRICO</i>			
DESCRIPCIÓN: Según Guía práctica del porcino	Pieza característica por su estructura muscular veteada, intercalándose magro y grasa.		
TRATAMIENTOS APLICADOS:	<i>Faenado</i>		
INGREDIENTES:	Látigo 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 1.121 KJ 270 Kcal	
<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 150g 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 (7 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 $\leq 7^{\circ}\text{C}$. <u>Congelado:</u> Mantener a temperaturas $\leq -18^{\circ}\text{C}$. 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. Producto congelado envasado al vacío: 18		
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.		
USO ESPERADO	<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.		
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.		