

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	Código	FT-03-A
	Revisión	04
	Fecha	oct-17

Denominación del producto:	CAÑA DE LOMO IBÉRICO DE CEBO, CEBO CAMPO Y BELLOTA
Descripción	Producto elaborado con el paquete muscular formado por los músculos espinal y semiespinal del tórax, así como los músculos longísimos, lumbar, y torácico del cerdo, en una única pieza prácticamente libre de grasa externa, aponeurosis y tendones, que es sometido con carácter general al proceso de salazón o curación, adobado y embutido en tripas naturales o envolturas artificiales y que ha sufrido un proceso de curado-maduración. Puede ser elaborado a partir de la pieza entera o de los diferentes paquetes musculares.
Ingredientes	Lomo de cerdo ibérico, sal, ajo, pimentón, especias, azúcar, dextrosa, antioxidantes (E-301), conservadores (E-252, E-250) * Los ingredientes susceptibles de causar alergias o intolerancias según el anexo II del R (UE) nº 1169/2011- aparecen subrayadas y en negrita. Ebutido en tripa o envoltura artificial. ALÉRGENOS: No contiene ningún alérgeno según el Reglamento UE 1169/2011

Tratamientos aplicados	salazón/adobado, embutido, curado-maduración, envasado a vacío (opcional)
-------------------------------	---

Presentación comercial	Formato		Vida útil **	Tripa	Identificación	Etiquetado
	Lomo	Pieza	Envasado a vacío Sin envasar	12 meses * ***	Artificial Artificial	1 1

* A partir del día de envasado. ** Fecha de consumo preferente, *** Expedido sin finalizar el proceso de curación, a establecer por el cliente

Envasado y empaquetado	Envasado	Envasado a vacío a petición del cliente- bolsa neutra y transparente
	Empaquetado	Expedido a granel con o sin envasar

Identificación y etiquetado	Identificación	Los productos acogidos al R.D. 04/2014 (Norma iberico) Se identifican según el R.D. Productos no amparados- sin identificación individual
	Etiquetado	Se comercializa a granel sin etiquetar

Condiciones de conservación y transporte	Conservación	Productos sin envasar: Conservar en lugar fresco, seco y alejado de olores
		Productos envasados a vacío: Conservar en refrigeración y alejado de olores
		Una vez abierto se recomienda "Conservar en lugar fresco, seco y alejado de olores"
	Transporte	Productos sin envasar: No precisa transporte a Tª regulada Productos envasados a vacío: Condiciones de refrigeración o isoterma en distancias cortas

Condiciones de utilización	Puede ser consumido directamente no precisa cocinado ni manipulación.
	Productos envasados, se recomienda abrir el envase 1 hora antes de su consumo.
	Retirar la tripa antes del consumo. Se recomienda consumir a temperatura ambiente. Precaución con cuerdas y grapas
	Una vez abierto "Conservar en lugar fresco, seco" o en refrigeración, según gusto y alejado de olores

Consumidores previstos	Población en general, excepto los consumidores alérgicos o intolerantes a cualquiera de los ingredientes (Ver apartado "Ingredientes").
-------------------------------	---

Destino (Cliente)	Otras almacenistas e industrias de alimentación (industrias cárnicas) propietarias del producto
--------------------------	---

Uso accidental	No se han descrito usos no intencionados del producto. Precaución con las cuerdas y grapas de atado
-----------------------	---

Características físico-químicas	aw	0,85-0,93
	pH	5,5-6

Información nutricional *	Valor energetico	Grasas	H. de carbono	Fibra alimentaria	proteinas	Sodio
	1344 kJ/ 323 kcal	20,7 g	0 g	0 g	34 g	1470 mg

* Datos orientativos- Valores bibliograficos base de datos www.bedca.net. **Valores medios por 100 g de producto

Legislación aplicable	Higiene	Reglamento (CE) nº 852/2004 y Reglamento (CE) nº 178/2002 y modificaciones
	Aditivos	Reglamento (CE) nº 1333/2008 y sus modificaciones
	Microbiología y contaminantes	Rgto (CE) 2073/2005 y Rgto (CE) 1881/2006 y sus modificaciones
	Otros	R.D. 474/2014 y R.D. 04/2014
	Etiquetado	Reglamento (CE) nº 1169/2011 y sus modificaciones
Documentación	Albaran de expedición (Donde se indica fecha, destino, lote, cantidad expedida) Piezas amparadas bajo R.D. 04/2014- Registro de trazabilidad	

Fecha y firma