

**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO**

Ref.: PAP 01  
Fecha: FEB 2024  
Ed. 02

<b>DENOMINACIÓN COMERCIAL</b>	<b>0002V/ LOMO EXTRA V.E./COD. EAN 8436617062704</b>		
<b>DEFINICIÓN</b>	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 pieza única, prácticamente libre de grasa externa, aponeurosis y tendones, que se ha sometido, con carácter general, a un proceso de adobado y embuchado en envolturas artificiales, el cual ha sufrido un adecuado proceso de curado-maduración.		
<b>COMPOSICIÓN</b>	Lomo de cerdo, sal común, pimentón, especias, azúcar, LACTOSA, antioxidantes (E-301) y conservadores (E-250 Y E-252). ALERGENOS: LACTOSA. Envoltura artificial. Origen España		
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	Listeria:	<	100 ufc/g
	Salmonella:	No detectado en 25 gr.	
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO/QUÍMICAS</b>	Nitritos	<	150 ppm
	Nitratos	<	150 ppm
	Nitratos residuales	<	250 ppm
	Glutamatos	<	10000 ppm.
	de para el desarrollo de Listeria monocytogenes)		
	Fosfatos < 5.000 ppm		
	Aw < 0,92 (alimento no favorecedor		
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Aspecto: característico y típico del producto Color: marrón rojizo homogéneo, blanco de la grasa. Sabor: característico, ligeramente salado, de intensidad media - alta y perdurabilidad media. Olor: característico, cárnico y pimentón, de intensidad y perdurabilidad media. Textura: ligeramente fibrosa.		
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>	<b>Valor energético (KJ/100 g.) / (Kcal/100 g.)</b>	<b>856/204</b>	
	<b>Grasas (g/100g.)</b>	<b>8.1</b>	
	<b>de las cuales saturadas (g./100g.)</b>	<b>3.21</b>	
	<b>Hidratos de carbono (g./100g.)</b>	<b>0.7</b>	
	<b>de los cuales azúcares (g./100g.)</b>	<b>0.5</b>	
	<b>Proteínas (g./100g.)</b>	<b>32</b>	
	<b>Sal (g./100g.)</b>	<b>3.81</b>	
<b>TRATAMIENTOS APLICADOS</b>	Producto sometido a procesos de curación en su elaboración no sometido a tratamiento térmico.		
<b>ALÉRGENOS ALIMENTARIOS</b>	LACTOSA		
<b>CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	Vehículos isoterms.		
<b>DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE</b>	Enteras o en medias piezas envasadas al vacío en cajas de 10 o 12 unidades.		
<b>ETIQUETADO</b>	Etiquetado según Reglamento (UE) N° 1169/2011		
<b>FIJACIÓN DE LA VIDA UTIL DEL PRODUCTO</b>	730 días.		
<b>INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR (CONSERVACIÓN Y PREPARACIÓN)</b>	DESTINADO A SU CONSUMO POR PARTE DE LA POBLACION EN GENERAL EXCEPTO: PERSONAS A LAS QUE SE LES HAYA PROHIBIDO O DESACONSEJADO FACULTATIVAMENTE. Conservar en lugar fresco y seco. Envasado al vacío. Para ser consumido al corte. Una vez abierto conservar en lugar fresco y seco.		
<b>LEGISLACIÓN APLICABLE</b>	Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Reglamento (CE) N° 1441/2007 DE LA COMISIÓN de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) N° 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios. Reglamento (UE) n° 1129/2011 de la Comisión, de 11 de noviembre de 2011, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) n° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión. Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.		