



Lomo de Bellota 100% Ibérico Ecológico Loncheado

FECHA: 28/11/2023

Página 1 de 1

Lomo de Bellota 100% Ibérico Ecológico Loncheado

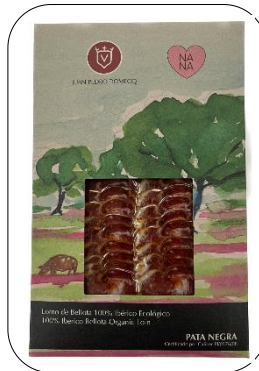
Embutido crudo curado, elaborado con el músculo íleo-espinal y longísimo del cerdo ibérico, adobado y embuchado en tripa artificial que ha sufrido un proceso de curación adecuado.

Materia prima

Cerdos 100% ibéricos de bellota ecológicos según denominaciones de venta establecidas en el Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico y el reglamento UE 2018/848 sobre producción y etiquetado de productos ecológicos.

Características organolépticas

Consistencia firme y compacta, de forma cilíndrica ligeramente aplanada. Ausencia de elementos extraños, colores u olores no típicos.



VALORES MEDIOS POR 100g DE PRODUCTO

Valor Energético	1344	kJ
	323	Kcal
Grasas	20,7	g
de las cuales Grasas saturadas	6,7	g
Hidratos de carbono	0,0	g
de los cuales azúcares	0,0	g
Proteínas	34,0	g
Sal	3,0	g

- Formato presentación: Producto loncheado

- Ingredientes: Lomo de bellota 100% ibérico ecológico, pimentón ecológico, ajo ecológico, (azúcares ecológicos, especias) y sal marina ecológica.

- Envases utilizados: Bolsa de plástico al vacío.

- Condiciones de almacenamiento y distribución: Conservar entre 0º y 7ºC.

- Instrucciones de uso: consumo para la población en general salvo prescripción médica. Se recomienda atemperar y abrir 60 minutos antes de su consumo.

- Vida útil: Un año desde su fabricación.

- Etiquetado: Denominación del producto, lote, fecha de consumo preferente, peso neto, código de barras, modo de conservación, tabla nutricional, fecha de envasado (opcional) y razón social.

- Tipo de venta: Venta directa a consumidor final.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Listeria monocytogenes Ausencia en 25g

Salmonella spp. Ausencia en 25g

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

PARÁMETRO	LÍMITE DE ACEPTACIÓN
Nitrito	Ausencia
Nitrato	Ausencia