

AGRICULTURAS DIVERSAS SLU	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	ET-PT-24
	LOMO DE BELLOTA 100% IBÉRICO CURADO	Edición: 03 Fecha: 29/03/2021 Página 1 / 2

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	Lomo de bellota 100% ibérico		
MARCA	EXTREM PURO EXTREMADURA		
DESCRIPCIÓN	Producto elaborado con el paquete muscular formado por los músculos espinal y semiespinal del tórax, así como los músculos longísimos, lumbar y torácico procedente de cerdos 100 % ibéricos alimentados a base de bellota, hierba y otros recursos naturales de la dehesa, sin aporte de pienso suplementario.		
FORMATOS COMERCIALES	Pieza entera	Trozos	Loncheados
			
	Peso aprox: 1000-1300 gr Presentaciones: ➤ Básico (bolsa de PA-PE)	Peso aprox: Cuartos: 250-350 gr Mitades: 400-600 gr Presentaciones: ➤ Básico (bolsa de PA-PE) ➤ Canister	Peso: 40, 80, 90, 100 y 500 gr Presentaciones: ➤ Básico (sobre de PA-PE) ➤ Pack cartón ventana redonda (sobre de PA-PE + cartón) ➤ Pack VIP (sobre de PA-PE + cartón de celulosa)
MATERIA PRIMA	Cerdos 100% ibéricos alimentados con bellota		
TRATAMIENTO APLICADO	Adobado y embutido en envolturas artificiales y proceso de curado-maduración en secaderos naturales. Loncheado		
INGREDIENTES	Lomo de cerdo, Sal, Agua, Pimentón, Aceite de oliva, Ajo en pasta, Dextrosa, Conservadores: E-252, E-250; Azúcar, Antioxidantes: E-331iii, E-316 y Orégano.		
ALÉRGENOS/OGM/IRRADIADOS	No contiene alérgenos ni OGM ni productos irradiados		
VIDA ÚTIL o DURABILIDAD CADUCIDAD SECUNDARIA	Pieza entera y troceado: 18 meses desde la fecha de envasado manteniéndose en las condiciones de almacenamiento indicadas. Una vez abierto el envase consumir en 20 días. Loncheado: 9 meses desde la fecha de envasado manteniéndose en las condiciones de almacenamiento indicadas y una vez abierto el envase consumir en 10 días.		
LOTEADO	Identificación individual de cada pieza (lote fabricación interno con 4 dígitos + fecha de transformación).		
ENVASES/MATERIAL AUXILIAR /ETIQUETAS	Caja de cartón. Bolsa de vacío de poliamida-polietileno (PA-PE). Etiqueta polipropileno.		
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN	Pieza entera y troceado: Conservar en lugar fresco y seco. Para mejor conservación mantener en refrigeración entre 0 ° C Y 7 ° C. Loncheado: Conservar en lugar fresco y seco. Para mejor conservación mantener en refrigeración entre 0 ° C Y 7 ° C.		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			LÍMITE DE ACEPTACIÓN
	<i>Escherichia Coli</i>		< 100 ufc/gr
	<i>Staphylococcus aureus</i>		< 100 ufc/gr
	<i>Clostridium spp</i>		< 100 ufc/gr
	<i>Salmonella spp</i>		Ausencia en 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>		Ausencia en 25 g	

AGRICULTURAS DIVERSAS SLU	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	ET-PT-24
	LOMO DE BELLOTA 100% IBÉRICO CURADO	Edición: 03 Fecha: 29/03/2021 Página 2 / 2

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	FÍSICO-QUÍMICO EN PRODUCTO	LÍMITE DE ACEPTACIÓN	RESIDUOS ANALIZADOS	LÍMITE DE ACEPTACIÓN
	pH o aw	4,4 ó 0,92	Dioxinas	1,0 pg/Kg
	Conjunto de pH y aw	5.5 y 0,94	Dioxinas y PCBs	1,25 pg/Kg
	Nitrato	250 mg/Kg		
	Nitrito	100 mg/Kg		
CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES	Valor energético	283kCal/1184kJ		
	Grasas (gr/100gr)	18,9		
	De las cuales saturadas (gr/100gr)	8,2		
	Hidratos de carbono (gr/100gr)	0,01		
	De los cuales azúcares (gr/100gr)	0,01		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Proteínas (gr/100gr)	28,2		
	Sal (gr/100gr)	2,8		
	<ul style="list-style-type: none"> - A la vista: Recubrimiento de mohos y levaduras - En nariz: Agradable y característico a curado. - Al tacto: Homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento - Al corte: Rojo, con vetas blanquecinas de grasa - En boca: Sabor delicado y poco salado. Sabor placentero. 			
INSTRUCCIONES DE USO	USO PREVISTO: Consumo directo sin limitaciones, salvo prescripción médica.			
	USO ESPERADO Pieza entera y troceado: Retirar la envoltura exterior (tripa o envoltura artificial) y consumir directamente. Loncheado: Retirar la bolsa y mantener a temperatura ambiente 30 minutos antes de consumir. No necesita cocinado			
CONSUMIDORES SENSIBLES	No se reconocen. Se recomienda un uso moderado y dieta equilibrada			
LOGÍSTICA	Ver ficha logística			
CERTIFICACIONES	Producto certificado por Certicalidad 10690000001			
AGRICULTURAS DIVERSAS SLU C.I.F.: B06435739		DEPARTAMENTO DE CALIDAD		
DOMICILIO FISCAL C/ FRANCISCO DE PEÑARANDA Nº1-1ºH 06900-LLERENA (BADAJOZ)- ESPAÑA				
DOMICILIO FÁBRICA: CTRA. NACIONAL 521 KM 92.5 10560- HERRERUELA-(CÁCERES)-ESPAÑA				
Teléfono: 927191034		INFORMACIÓN CONFIDENCIAL IMPRESA EL DÍA 20/04/2021 A LAS 8:00H		