
	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	ET-MP-06
	SECRETO DE BELLOTA 100% IBÉRICO SECRETO DE BELLOTA IBÉRICO	Edición: 04 Fecha: 29/03/2021 Página 1 / 2

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	Secreto de bellota 100% ibérico/ Secreto de bellota ibérico			
MARCA	EXTREM PURO EXTREMADURA			
DESCRIPCIÓN	Pieza procedente del despiece del cerdo ibérico, compuesta por los músculos latísimo del dorso, dorsal ancho y gran dorsal ancho.			
MATERIA PRIMA	Cerdos 100% ibéricos alimentados con bellota Cerdos con el 75% o 50% raza ibérica alimentados con bellota			
TRATAMIENTO APLICADO	Congelación			
INGREDIENTES	Secreto de cerdo			
ALÉRGENOS, OMGs Y RADIACIONES	No Contiene alérgenos No se incorpora ningún OMGs No existe ninguna etapa donde se someta al producto a tratamiento con radiaciones			
VIDA ÚTIL o DURABILIDAD CADUCIDAD SECUNDARIA	Producto fresco: 10 días desde la fecha de sacrificio manteniéndose en las condiciones de almacenamiento indicadas. Una vez abierto consumir en 2 días. Producto congelado: 2 años desde la fecha de congelación manteniéndose en las condiciones de almacenamiento indicadas. Una vez descongelado y abierto consumir en 2 días.			
LOTEADO	Código interno formado por 3 dígitos correspondiente al nº de matanza			
ENVASES/MATERIAL AUXILIAR /ETIQUETAS	Caja de cartón. Bolsa de vacío de poliamida-polietileno (PA-PE). Etiqueta polipropileno.			
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN	Producto fresco: mantener en lugar refrigerado a una temperatura < 7°C Producto congelado: mantener en lugar de congelación a temperatura < -18°C			
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS				LÍMITE DE ACEPTACIÓN
	<i>Escherichia Coli</i>			< 10 ufc/gr
	<i>Staphylococcus aureus</i>			< 100 ufc/gr
	<i>Salmonella spp</i>			Ausencia en 25 g
	<i>Listeria monocytogenes</i>			Ausencia en 25 g
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	FÍSICO-QUÍMICO EN PRODUCTO	LÍMITE DE ACEPTACIÓN	RESIDUOS ANALIZADOS	LÍMITE DE ACEPTACIÓN
	pH	6,5	Dioxinas	1,0 pg/Kg
			Dioxinas y PCBs	1,25 pg/Kg
			Cloratos	0,05 mg/Kg
CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES CALORES MEDIOS APROXIMADOS (BASE DE DATOS (solomillo) BEDCA)	Valor energético			546 Kj/ 131 Kcal
	Grasas (gr/100gr)			5,1
	De las cuales saturadas (gr/100gr)			2
	Hidratos de carbono (gr/100gr)			0
	De los cuales azúcares (gr/100gr)			0
Proteínas (gr/100gr)			21	
Sodio (gr/100gr)			0,053	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	<ul style="list-style-type: none"> - A la vista: Rojo intenso brillante, morfología irregular, lobulado. - En nariz: Ausencia de olores asociados a la descomposición (ácido, rancio, etc.) - Al tacto: Consistente, firme y compacta. Ausencia de limo (viscosidad amarilla o verdosa) - Al corte: Rojo brillante con infiltraciones de grasa blanca - En boca: Sabor a producto fresco 			

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	ET-MP-06
	SECRETO DE BELLOTA 100% IBÉRICO SECRETO DE BELLOTA IBÉRICO	Edición: 04 Fecha: 29/03/2021 Página 2 / 2

FORMATOS COMERCIALES	Pieza entera envasada al vacío en bolsas de PA-PE	
INSTRUCCIONES DE USO	USO PREVISTO: Consumo después del cocinado sin limitaciones, salvo prescripción médica.	
	USO ESPERADO: Consumir cocinado hasta alcanzar una temperatura interna en el centro del producto de 72°C. El producto fresco se puede congelar o bien consumir inmediatamente. El producto congelado, descongelar en refrigeración una vez descongelado no volver a congelar y conservar en refrigeración hasta su consumo.	
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		
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		DEPARTAMENTO DE CALIDAD INFORMACIÓN CONFIDENCIAL IMPRESA EL DÍA 17/04/2021 A LAS 8:00H