

	JAMONES EL CHARRO, S.A. 10.04600/SA FICHA TÉCNICA	Fecha: 01-01-2017 Edición: 08 Pág. 1 de 2
CAÑA DE LOMO DE BELLOTA IBÉRICO		

1.- DESCRIPCIÓN

Es el 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 de bellota ibérico, prácticamente libre de grasa externa, aponeurosis y tendones, adobado y embuchado en tripa. Se somete a un proceso de maduración-dsecación, que le asegura una buena estabilidad, así como un olor y sabor característicos.

Alimentación: Certificada por una entidad de inspección

BELLOTA: alimentación exclusiva de bellotas, hierba y demás recursos naturales de la dehesa, sin aporte de pienso suplementario.

Raza: Certificada por una entidad de inspección

«**50% IBÉRICA**»: Cuando se trate de productos procedentes de animales con un 50% de pureza genética de la raza ibérica.

«**75% IBÉRICA**»: Cuando se trate de productos procedentes de animales con un 75% de pureza genética de la raza ibérica.

2.- CARACTERÍSTICAS

- Características organolépticas:

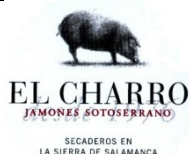
Color	Rojizo, veteado
Aspecto	Típico, con restos de moho, tripa bien adherida en toda la superficie.
Aroma	Agradable y característico de embutido
Textura	Consistencia firme y compacta, Corte homogéneo

- Características microbiológicas:

	UNIDADES	VALOR
<i>Escherichia coli</i>	ufc/g	<1 x 10 ³
<i>Staphylococcus aureus</i>	ufc/g	<1 x 10
<i>Salmonella</i>	en 25 g	ausencia
<i>Clostridium sulfito-reductores</i>	en 25g	ausencia
<i>Listeria monocytogenes</i>	en 25 g	ausencia
	ufc/g	<1 x 10 ²

- Características fisico-químicas:

Nitrato sódico/potásico	<250 ppm al final de la curación
Nitrito sódico/ potásico	<50 ppm al final de la curación



JAMONES EL CHARRO, S.A.
10.04600/SA
FICHA TÉCNICA

Fecha: 01-01-2017
Edición: 08
Pág. 2 de 2

CAÑA DE LOMO DE BELLOTA IBÉRICO

- Información nutricional (Valores medios por 100 g):

	50% raza ibérica	75% raza ibérica
Valor energético:	1457 KJ/348 Kcal.	1457 KJ/348 Kcal.
Grasas:	19,6 g	19,6 g
de las cuales, saturadas:	8,2 g	8,2 g
Hidratos de carbono:	0,9 g	0,9 g
de los cuales, azúcares:	0,0 g	0,0 g
Proteínas	42,0 g	42,0 g
Sal	3,0 g	3,0 g

<ul style="list-style-type: none">Fecha de Caducidad: 1 año.
<ul style="list-style-type: none">Condiciones de conservación: Conservar en lugar fresco y seco. Si está envasado al vacío entre 0-5º C.
<ul style="list-style-type: none">Condiciones de utilización: Se recomienda su consumo a temperatura ambiente (22-24 ºC).
<ul style="list-style-type: none">Ingredientes: Lomo de de bellota ibérico, sal, pimentón, ajo, orégano, dextrina, <i>lactosa</i>, dextrosa, proteína de <i>leche</i>, <i>leche</i> en polvo, corrector de la acidez: E-331iii, conservantes: E-252, E-250 y antioxidante: E-301.
<ul style="list-style-type: none">Alérgenos: leche y derivados lácteos, lactosa.
<ul style="list-style-type: none">Etiquetado: Vitola alrededor de la cuerda o pegada en la bolsa de vacío.
<ul style="list-style-type: none">Envases: Cajas de 10 y 6 Kg.
<ul style="list-style-type: none">Transporte: Higiénico, refrigerado y sin productos incompatibles.
<ul style="list-style-type: none">Legislación aplicable:<ul style="list-style-type: none">- Reglamento CE nº 852/2004 relativo a la higiene de los alimentos.- Reglamento (CE) nº 853/2004 sobre la higiene de los alimentos de origen animal.Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.Real Decreto 890/2011, de 24 de junio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio.Reglamento (UE) nº 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.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.- Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.