

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

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

**Alimentación:** Certificada por una entidad de inspección.

**CEBO:** alimentados con piensos, constituidos fundamentalmente por cereales y leguminosas.

**Raza:** Certificada por una entidad de inspección

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

## 2.- CARACTERÍSTICAS

- Características organolépticas:

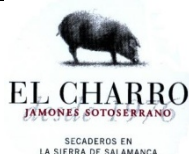
<b>Color</b>	Rojizo, veteado
<b>Aspecto</b>	Típico, con restos de moho, tripa bien adherida en toda la superficie.
<b>Aroma</b>	Agradable y característico de embutido
<b>Textura</b>	Consistencia firme y compacta, Corte homogéneo

- Características microbiológicas:

	UNIDADES	VALOR
<i>Escherichia coli</i>	ufc/g	<1 x 10 <sup>3</sup>
<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 <sup>2</sup>

- 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 CEBO IBÉRICO

- Información nutricional (Valores medios por 100 g):

Valor energético:	1146 KJ/274 Kcal.
Grasas:	13 g
de las cuales, saturadas:	5 g
Hidratos de carbono:	1,0 g
de los cuales, azúcares:	0,0 g
Proteínas	38,2 g
Sal	3,5 g

<ul style="list-style-type: none"><li><b>Fecha de Caducidad:</b> 1 año.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li><b>Condiciones de conservación:</b> Conservar en lugar fresco y seco. Si está envasado al vacío entre 0-5º C.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li><b>Condiciones de utilización:</b> Se recomienda su consumo a temperatura ambiente (22-24 º C).</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li><b>Ingredientes:</b> Lomo de cebo 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.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li><b>Alérgenos:</b> leche y derivados lácteos, lactosa.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li><b>Etiquetado:</b> Vitola alrededor de la cuerda o pegada en la bolsa de vacío.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li><b>Envases:</b> Cajas de 10 y 6 Kg.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li><b>Transporte:</b> Higiénico, refrigerado y sin productos incompatibles.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li><b>Legislación aplicable:</b><ul style="list-style-type: none"><li>- Reglamento CE nº 852/2004 relativo a la higiene de los alimentos.</li><li>- Reglamento (CE) nº 853/2004 sobre la higiene de los alimentos de origen animal.</li><li>- Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.</li><li>- 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.</li><li>- Reglamento (UE) nº 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.</li><li>- 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.</li><li>- Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.</li></ul></li></ul>