DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	**Lomito ibérico de bellota**	
MARCA	**EXTREM PURO EXTREMADURA**	
DESCRIPCIÓN	Producto elaborado con el músculo cervical y torácico de cerdo ibérico, marinado y embutido en tripa natural o artificial y sometido a un proceso de maduración-secado.	
FORMATOS COMERCIALES	Pieza entera	Loncheados
		
	Peso aprox: 350-450 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 ibéricos de 100%, 75% o 50% raza ibérica, alimentados de los recursos naturales del campo y con piensos, compuestos principalmente por cereales y legumbres, cuya gestión se lleva a cabo en granjas extensivas o intensivas.	
TRATAMIENTO APLICADO	Adobado y embutido en envolturas artificiales y proceso de curado-maduración en secaderos naturales. Loncheado	
INGREDIENTES	Presa 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**: 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:** Conservar en lugar fresco y seco. Para mejor conservación mantener en refrigeración entre 0 º C Y 7 º C. **Loncheado:** Conservar en lugar fresco y seco. Para mejor conservación mantener en refrigeración entre 0 º C Y 7 º C.	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS		**LÍMITE DE ACEPTACIÓN**
	Escherichia Coli	< 100 ufc/gr
	Staphylococcus aureus	< 100 ufc/gr
	Clostridium spp	< 100 ufc/gr
	Salmonella spp	Ausencia en 25 g
	Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g

CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS	**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	205 ppm		
	Nitrito	100 ppm		
CARACTERISTICAS NUTRICIONALES	Valor energético		276 kCal/1154kJ	
	Grasas (gr/100gr) De las cuales saturadas (gr/100gr)		17,1 5,9	
	Hidratos de carbono (gr/100gr) De los cuales azúcares (gr/100gr)		0,18 0,18	
	Proteínas (gr/100gr)		30,4	
	Sal (gr/100gr)		3,4	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	- 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**: 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			

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

REVISADA EL DÍA 03/02/2026 A LAS 8:00H