

AGRICULTURAS DIVERSAS SLU	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	ET-PT-52
	<b>LOMO DOBLADO DE BELLOTA 100% IBÉRICO CURADO</b>	Edición: 01 Fecha: 29/03/2021 Página 1 / 2

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	<b>Lomo doblado de bellota 100% ibérico</b>		
MARCA	<b>EXTREM PURO EXTREMADURA</b>		
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, Ajo, Pimienta, Aceite de oliva, Conservador: E-250.		
ALÉRGENOS/OGM/IRRADIADOS	No contiene alérgenos ni OGM ni productos irradiados		
VIDA ÚTIL o DURABILIDAD CADUCIDAD SECUNDARIA	<b>Pieza entera y troceado:</b> 18 meses desde la fecha de envasado manteniéndose en las condiciones de almacenamiento indicadas. Una vez abierto el envase consumir en 20 días. <b>Loncheado:</b> 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-poliétileno (PA-PE). Etiqueta polipropileno.		
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN	<b>Pieza entera y troceado:</b> Conservar en lugar fresco y seco. Para mejor conservación mantener en refrigeración entre 0 ° C Y 7 ° C. <b>Loncheado:</b> Conservar en lugar fresco y seco. Para mejor conservación mantener en refrigeración entre 0 ° C Y 7 ° C.		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			<b>LÍMITE DE ACEPTACIÓN</b>
	<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	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA</b>	ET-PT-52
	<b>LOMO DOBLADO DE BELLOTA 100% IBÉRICO CURADO</b>	Edición: 01 Fecha: 29/03/2021 Página 2 / 2

	FÍSICO-QUÍMICO EN PRODUCTO	LÍMITE DE ACEPTACIÓN	RESIDUOS ANALIZADOS	LÍMITE DE ACEPTACIÓN
CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICAS	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	346kCal/1449kj		
	Grasas (gr/100gr)	20,65		
	De las cuales saturadas (gr/100gr)	7,33		
	Hidratos de carbono (gr/100gr)	1,03		
	De los cuales azúcares (gr/100gr)	0,31		
Proteínas (gr/100gr)	39,08			
Sal (gr/100gr)	2,96			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- A la vista: Recubrimiento de mohos y levaduras</li> <li>- En nariz: Agradable y característico a curado.</li> <li>- Al tacto: Homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento</li> <li>- Al corte: Rojo, con vetas blanquecinas de grasa</li> <li>- En boca: Sabor delicado y poco salado. Sabor placentero.</li> </ul>			
INSTRUCCIONES DE USO	USO PREVISTO: Consumo directo sin limitaciones, salvo prescripción médica.			
	USO ESPERADO <b>Pieza entera y troceado:</b> Retirar la envoltura exterior (tripa o envoltura artificial) y consumir directamente. <b>Loncheado:</b> 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			
<b>AGRICULTURAS DIVERSAS SLU C.I.F.: B06435739</b> 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		<b>DEPARTAMENTO DE CALIDAD</b>  INFORMACIÓN CONFIDENCIAL <b>REVISADA EL DÍA 25/07/2023 A LAS 8:00H</b>		