

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO				IBÉRICOS COVAP RGSEAA 10.04675/CO																															
LOMO BELLOTA 100% IB AX 1/2				EMBUTIDO Edición 12-05/24 - Revisión 1-05/24																															
3400122		NACIONAL		MITADES		Fecha: 03/05/2024																													
DESCRIPCIÓN				ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS																															
Pieza o media pieza de lomo de cerdo ibérico sometido a un proceso de curación y secado de más de 70 días. Certificado por Certicar con el número de registro: CP/NCI/001/07. Apariencia de color rojo-anaranjado brillante con vetas de grasa infiltrada. Un aroma y olor característico, con tonos de bellota, pimentón, nuez. De sabor sabroso, salado, succulento y firme				<table><tr><th>Microorganismo</th><th>Especificación</th><th>Unidad</th><th>Método</th></tr><tr><td><i>Clostridium perfringens</i></td><td>≤ 100</td><td>ufc/g</td><td>Recuento en placa</td></tr><tr><td><i>Escherichia coli</i></td><td>≤ 100</td><td>ufc/g</td><td>Recuento en placa</td></tr><tr><td>Enterobacterias</td><td>≤ 100</td><td>ufc/g</td><td>Recuento en placa</td></tr><tr><td><i>Staphylococcus aureus</i></td><td>≤ 100</td><td>ufc/g</td><td>Recuento en placa</td></tr><tr><td><i>Salmonella</i>*</td><td>Ausencia en 25 g</td><td>ufc/g</td><td>PCR</td></tr><tr><td><i>Listeria</i>*</td><td>≤ 100 en 25 g</td><td>ufc/g</td><td>PCR</td></tr></table> *Límite para USA: Salmonella Ausencia en 325g / Listeria: Ausencia en 25 g				Microorganismo	Especificación	Unidad	Método	<i>Clostridium perfringens</i>	≤ 100	ufc/g	Recuento en placa	<i>Escherichia coli</i>	≤ 100	ufc/g	Recuento en placa	Enterobacterias	≤ 100	ufc/g	Recuento en placa	<i>Staphylococcus aureus</i>	≤ 100	ufc/g	Recuento en placa	<i>Salmonella</i> *	Ausencia en 25 g	ufc/g	PCR	<i>Listeria</i> *	≤ 100 en 25 g	ufc/g	PCR
Microorganismo	Especificación	Unidad	Método																																
<i>Clostridium perfringens</i>	≤ 100	ufc/g	Recuento en placa																																
<i>Escherichia coli</i>	≤ 100	ufc/g	Recuento en placa																																
Enterobacterias	≤ 100	ufc/g	Recuento en placa																																
<i>Staphylococcus aureus</i>	≤ 100	ufc/g	Recuento en placa																																
<i>Salmonella</i> *	Ausencia en 25 g	ufc/g	PCR																																
<i>Listeria</i> *	≤ 100 en 25 g	ufc/g	PCR																																
ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS																																			
Actividad de agua	Límite < 0,920	0,720 a 0,920	FOODScan 2																																
PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO																																			
ALÉRGENOS				USO ESPERADO DEL CONSUMIDOR																															
(1) Presencia en el producto: Libre de alérgenos (2) Presencia en la línea de proceso: Soja, leche y derivados. (3) Presencia en la planta: Soja, leche y derivados, sulfitos y dióxido de azufre, glutamato monosódico. Otras Menciones: Libre de OGM. Por su naturaleza está libre de Gluten. Envoltura no comestible. Puede contener trazas de leche y soja				(1) Consumo directo por parte del consumidor final sin tratamiento previo.																															
ESPECIFICACIONES PRODUCTO / PROCESOS																																			
Conservación: En lugar fresco y seco. Una vez abierto conservar en refrigeración				Fecha de Caducidad: 12 meses																															
Ingredientes: Ingredientes: Lomo de cerdo ibérico, sal, pimentón, azúcar, especias, conservadores (E-252 y E-250), antioxidante (E-301). Puede contener trazas de leche y soja. Envoltura no comestible				Nutricionales Valor energético: 1458 Kj/350 Kcal. Grasas: 16 g de las cuales (Valor medio por 100 g): Saturadas: 6 g. Hidratos de Carbono: 1 g de los cuales Azúcares 0,5 g. Proteínas: 40 g. Sal: 4 g.																															
INFORMACIÓN LOGÍSTICA																																			
Palet		Europeo madera	Ud. / caja	12																															
Precinto / retractilado		COVAP	Nº Cajas / fila	6																															
Altura máxima con palet (m)			Nº filas	8																															
Peso neto aprox. (kg)			Nº Cajas / palet	48																															
Peso bruto aprox. (kg)			Total Ud. / palet	576																															
Elaborado por		Verificado por		LEGISLACIÓN DE APLICACIÓN																															
Jose Gómez		Purificación Prats		Reglamento (CE) 178/2002. Reglamento (CE) 852/2004. Reglamento (CE) 853/2004. Reglamento (UE) 2017/625. Reglamento (CE) 2073/2005. Reglamento (UE) 1169/2011. Real Decreto 4/2014. Real Decreto 474/2014. * La empresa cumple con toda la normativa vigente en relación a este producto																															
Técnico de Calidad		Responsable de Calidad																																	