



pcsanchezmarcos.es

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO · LOMO IBÉRICO

PORCENTAJE DE RAZA: 50%, 75% Y 100%

DEFINICIÓN

Producto obtenido del lomo de cerdo ibérico, adobado con pimentón y especias, embutido en tripa artificial no comestible, y sometido a un proceso de secado y maduración.

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIÓN
Ingredientes	Lomo de cerdo ibérico, sal, pimentón, azúcar, dextrosa, conservadores (E250, E252), antioxidante (E301), especias naturales, y tripa de colágeno artificial NO COMESTIBLE.
Presentación	Piezas enteras o en mitades, envasadas al vacío.
Tiempo de curación	Más de 3 meses.
Merma	+/- 33% sobre su peso en fresco.
Coloración - Aspecto	Color característico rojo oscuro brillante, con vetas de grasa infiltrada.
Sabor y textura	Sabor característico con un aroma intenso. Textura consistente y jugosa.
Tratamientos Aplicados	Pesado, adición de ingredientes, asentamiento y reposo en refrigeración, embutición, secado y maduración, cepillado, envasado y almacenamiento.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parámetros y límites de calidad	Nitratos (E252) < 150 ppm Nitritos (E250) < 100 ppm Humedad <= 40% Grasa (máx.) < 65% Proteínas cárnicas > 22 %
---------------------------------	---

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

RECHAZO

Escherichia coli	5 x 10e3 u.f.c./g	Valores mayores a las cantidades indicadas.
Salmonella spp.	Ausencia/25 g	
Listeria monocytogenes	Ausencia u.f.c./25 g // 100 u.f.c./g	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL *

VALORES MEDIOS POR CADA 100 G	Valor energético (Kcal)	332
	Grasas (g)	20,5
	Grasas saturadas (g)	7,7
	Hidratos de carbono (g)	0,6
	Azúcares (g)	0,6
	Proteína (g)	36,3
	Sal (g)	3,8
	Fibra alimentaria (g)	< 0,1

*Debido a su elaboración artesanal y a la mayor o menor infiltración de grasa que presenten las piezas pueden detectarse valores con alguna desviación respecto a los descritos.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Etiquetado	Etiqueta adhesiva.
Embalaje	Caja de cartón blanco de +/- 10 kgs.
Tª de conservación	Temperatura de refrigeración en ambientes secos y limpios.
Tª de consumo	Se recomienda su consumo a temperatura ambiente (20 - 24oC).
Consumo preferente	Se recomienda su consumo en los 12 meses siguientes a su envasado.
Uso	Producto alimentario de consumo generalizado.
Alergenos	
Medio de transporte	Vehículo frigorífico o isoterma.