



IBÉRICOS DE BELLOTA DEHESA LAS CUMBRES S.L. - CIF: B-21555321 - Nº RGSA: 40.057436/B - Telf.: 93 630 19 20

Empresa: C/ Colon, 20. 21380 CUMBRES MAYORES (HUELVA) - Almacén: C/ Murcia, 5. 08830 SANT BOI DE LLOBREGAT (BARCELONA)

## DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

<b>Cód. int. producto refrigerado</b>	285
<b>Descripción</b>	Embutido curado, elaborado con una mezcla de carne picada de cerdo, tocino o grasa de cerdo ibérico, adicionada de sal, especias y aditivos, amasada y embutida en tripa natural, que han sufrido un proceso de maduración-deseccación, que le asegura una buena estabilidad, así como un olor y sabor característicos.
<b>Ingredientes</b>	Carne y grasa de cerdo ibérico, sal, ajo, dextrina, especias, emulgentes (E-450i y E-450-iii), antioxidantes (E-300, E-301 y E-330), aroma, potenciador de sabor (E-621) y conservantes (E-252 y E-250) y colorante (E-120).
<b>Tripa</b>	Embutido en tripa fibran no comestible.
<b>Características organolépticas</b>	Color: Rojo-anaranjado y blanco veteado. Sabor: Embutido de sabor delicado. Olor: Agradable y característico de embutido curado. Textura: Homogénea, compacto. Aspecto: Con restos de moho, consistente. Tripa adherida en toda su longitud. Al corte: Consistente, veteado, ligado, característico.

## PRESENTACIÓN

<b>Pieza entera, a granel o envasado</b>	1,400 kg. Calibre 65. 80 cm de largo (aprox).
<b>Encajado</b>	Envasado al vacío
<b>Unidades de venta</b>	Unidades.
<b>Etiqueta producto</b>	Nombre del producto, fecha de envasado, lote, fecha de caducidad, características de conservación, registro sanitario. Etiquetado según Reglamento (UE) Nº 1169/2011
<b>Otras presentaciones</b>	Según especificaciones del cliente.

## CONSERVACIÓN Y CONSUMO

<b>Conservación en refrigerado</b>	Conservar entre 0 y 7 °C.
<b>Transporte</b>	Identificados con la etiqueta original, y en vehículos específicamente utilizados para productos alimenticios. No es preciso vehículos de temperatura regulada para su transporte.☒
<b>Período de conservación</b>	18 meses una vez finalizado el período de curación óptimo.
<b>Consumo</b>	Dejar orear 5 minutos antes de su consumo. Retirar envoltura antes de consumir.
<b>Tratamientos aplicados</b>	Recepción magro picado, aditivación, mezclado, maceración, embutido, etiquetado, secado (natural/artificial), envasado en su caso.





IBÉRICOS DE BELLOTA DEHESA LAS CUMBRES S.L. - CIF: B-21555321 - Nº RGSA: 40.057436/B - Telf.: 93 630 19 20

Empresa: C/ Colon, 20. 21380 CUMBRES MAYORES (HUELVA) - Almacén: C/ Murcia, 5. 08830 SANT BOI DE LLOBREGAT (BARCELONA)

## CONTROLES DEL PROCESO

Límites microbiológicos según legislación vigente

Reglamento (CE) 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios.

Reglamento (CE) 1441/2007 de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento 2073/2005.

## INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Producto libre de alérgenos

## VALOR NUTRICIONAL Y CALÓRICO

Kilocalorías / kilojulios	440 kcal. / 100 gr.; 1.833 kj. / 100 gr.
Grasas (gr)	37,4 gr. / 100 gr.
de las cuales saturadas (gr)	14,9 gr. / 100 gr.
Proteína (gr)	26,4 gr. / 100 gr.
Hidratos de carbono (gr)	<1,0 gr. / 100 gr.
de los cuales azúcares (gr)	<0,5 gr. / 100 gr.
Sal (mgr)	1,36 gr. / 100 gr.

## LEGISLACIÓN APLICABLE

Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Reglamento (CE) Nº 1441/2007 DE LA COMISION de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) Nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Reglamento (UE) Nº 1129/2011 de la Comisión, de 11 de noviembre de 2011, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión.

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.



Sin gluten



Sin lactosa