



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

Cód. int. producto ibérico Bellota refrigerado / congelado	0233 / 0467
Cód. int. producto ibérico refrigerado / congelado	0125 / 0460
Cód. int. producto La Cumbreña refrigerado	0204
Descripción	Costilla de cerdo ibérico.
Ingredientes	Carne de cerdo
Características organolépticas	Color: Rojo, brillante. Sabor: Característico de la carne fresca. Olor: Característico de la carne fresca. Textura: Consistente, retráctil al tacto.

## PRESENTACIÓN

Pieza entera, a granel o envasado	1,5 a 3 kg. (aprox.)
Modo de presentación	Caja de cartón y lámina de plástico alimentario (refrigerado) / Envasado al vacío y caja de cartón (congelado o refrigerado)
Unidades de venta	Kg.
Etiqueta producto	Nombre del producto, fecha de envasado, lote, fecha de caducidad, características de conservación, peso neto, registro sanitario e identificador del producto. Etiquetado según Reglamento (UE) Nº 1169/2011
Otras presentaciones	Según especificaciones del cliente.

## CONSERVACIÓN Y CONSUMO

Conservación en refrigerado	Conservar entre 0 y 7 °C.
Conservación en congelado	Conservar a -18 °C.
Transporte	Producto refrigerado entre 0 y 7 °C. Producto congelado a -18 °C.
Período de conservación	7 días refrigerado a granel. 15 días refrigerado envasado al vacío. 730 días congelado.
Uso esperado del producto	Cocinar completamente antes de su consumo. Se recomienda una temperatura de cocción superior a 75 °C en el centro de la pieza.
Información adicional	Las fechas de caducidad sólo se pueden garantizar en el caso de mantener, de forma ininterrumpida, la cadena del frío antes de su cocción.





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 según directiva 2003/89/EC y posteriores modificaciones.

No contiene GMO. Producto no irradiado.

## VALOR NUTRICIONAL Y CALÓRICO

Kilocalorias / kilojulios	281 kcal. / 100 gr.; 1.180 kj. / 100 gr.
Grasas (gr)	23,6 gr. / 100 gr.
de las cuales saturadas (gr)	8,93 gr. / 100 gr.
Proteína (gr)	17,12 gr. / 100 gr.
Hidratos de carbono (gr)	0 gr. / 100 gr.
de los cuales azúcares (gr)	0 gr. / 100 gr.
Sal (gr)	0,075 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.

