



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

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

## DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

<b>Cód. int. producto refrigerado</b>	0209
<b>Descripción</b>	Mezcla de carne escogida del cerdo con paletilla, de picado grueso, al que se le adiciona sal común, pimienta, pimentón y ajo y embutido en tripa gruesa (ciego o morcón de cerdo).
<b>Ingredientes</b>	Carne de grasa de cerdo Ibérico, sal, pimentón, ajo, proteína de cerdo, dextrosa, dextrina, especias, antioxidantes (E-301) y conservantes (E-252 y E250).
<b>Tripa</b>	Embutido en tripa natural
<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 kg. (aprox.).
<b>Modo de presentación</b>	Puede ser envasado al vacío o sin envasar, en piezas enteras individuales.
<b>Unidades de venta</b>	Kg.
<b>Etiqueta producto</b>	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.
<b>Otras presentaciones</b>	Según especificaciones del cliente.

## CONSERVACIÓN Y CONSUMO

<b>Conservación en refrigerado</b>	Conservar en lugar fresco y seco.
<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 de magros, picado, aditivos, mezclado, maceración, embutido, secado (natural/artificial), envasado (en su caso).





IBÉRICOS DE BELLOTA DEHESA LAS CUMBRES S.L. - CIF: B-21555321 - N° RGSA: 40.057436/B - Telf.: 93 630 19 20  
 Empresa: C/ Colón, 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

Ausencia de alérgenos según normativa vigente.

No contiene GMO. Producto no irradiado.

## VALOR NUTRICIONAL Y CALÓRICO

Kilocalorias / kilojulios	480 kcal. / 100 gr.; 1.991 kj. / 100 gr.
Grasas (gr)	39,1 gr. / 100 gr.
de las cuales saturadas (gr)	15,52 gr. / 100 gr.
Proteína (gr)	30,4 gr. / 100 gr.
Hidratos de carbono (gr)	2,1 gr. / 100 gr.
de los cuales azúcares (gr)	1,6 gr. / 100 gr.
Sal (gr)	4,90 gr. / 100 gr.

## LEGISLACIÓN APLICABLE

Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Reglamento (CE) N° 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) N° 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Reglamento (UE) N° 1129/2011 de la Comisión de 11 de noviembre de 2011, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) n° 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.

Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n° 1881/2006.



Sin gluten



Sin conservantes



Sin lactosa