

ÍNDICE

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.
2. PRESENTACIÓN COMERCIAL.
3. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO FINAL. FORMULACIÓN CUALITATIVA Y CUANTITATIVA.
4. CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS, FÍSICO-QUÍMICAS Y ORGANOLÉPTICAS.
5. ALÉRGICOS.
6. OGM's.
7. VIDA ÚTIL Y CADUCIDAD.
8. INSTRUCCIONES DE USO y USOS PREVISTOS.
9. ETIQUETADO.
10. REFERENCIAS.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

Producto constituido por el paquete muscular del torax y la zona lumbar del cerdo, libre de tendones y grasa externa, adobado y embutido en tripa artificial para posteriormente ser sometido a un proceso de curación y maduración.

2. PRESENTACIÓN COMERCIAL.

- Pieza entera envasada al vacío y en caja de cartón.
- Pieza en mitades envasada al vacío y en caja de cartón.
- Piezas envasadas al vacío y en palet flejado de 25 cajas.

3. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO FINAL. FORMULACIÓN CUALITATIVA Y CUANTITATIVA.

- Energía: 1235 KJ/100g
- Humedad: 38.1 g/100g
- Proteína bruta: 37.6 g/100g
- Grasa bruta: 15.4 g/100 g
- Cenizas: 7.4 g/100g
- Energía: 295 Kcal/100g
- Hidratos de carbono: 1.5 g/100g
- Ac. Grasos saturados: 5.06 g/100g

- Ac. Grasos trans:
 - i. Ac. Grasos trans-oleicos: 0.06 g /100g
 - ii. Ac. Grasos translinoleico+translinoléico: <0.02 g/100 g
- Azúcares totales: 1.0 g/100 g
- Sal (a partir del sodio): 4.81 g/100 g
- Sodio: 1.92 g/100 g

4. CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS, FÍSICO-QUÍMICAS Y ORGANOLÉPTICAS.

Producto curado con una Aw de 0,8 y con concentraciones de sal y conservadores (E-250 y E-251) que permiten mantener en el producto una óptima calidad microbiológica y adquirir durante su curación las características propias de la caña de lomo curada:

- Color y aspecto al corte: Coloración rosácea con veteado blanco naranjado.
- Sabor y aroma: Sabor delicado con un bouquet agradable y suave aroma característico de los embuchados curados, con ausencia de olores rancios o anómalos.
- Textura: Consistencia firme y compacta.

5. ALERGENOS:

TIPO DE ALERGENO	INCORPORADOS COMO INGREDIENTE		Forma de presencia alérgeno. Ejs. lecitina, caseína, etc.	Ingrediente/ Coadyuvante/ Soporte	Contaminación Cruzada	
	SI	NO			Presencia en línea producción	Presencia en fábrica
Cereales que contengan gluten: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, Kamut o sus variedades híbridas.		X	NO	NO	NO	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X	NO	NO	NO	NO
Huevos y productos a base de huevos		X	NO	NO	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado		X	NO	NO	NO	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X	NO	NO	NO	NO
Soja y productos a base de soja		X	NO	NO	NO	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X		Lactosa	SI	NO	NO
Frutos de cáscara y productos derivados: Almendras, avellanas, anacardos, nueces, pacanas, castañas de Paraná, pistachos, nueces macadamia, y nueces de Australia.		X	NO	NO	NO	NO
Apio y productos derivados		X	NO	NO	NO	NO

TIPO DE ALERGENO	INCORPORADOS COMO INGREDIENTE		Forma de presencia alérgeno. Ejs. lecitina, caseína, etc.	Ingrediente/ Coadyuvante/ Soporte	Contaminación Cruzada	
	SI	NO			Presencia en línea producción	Presencia en fábrica
Mostaza y productos derivados		X	NO	NO	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		X	NO	NO	NO	NO
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores (SO ₂) a 10 mg/Kg ó 10 mg/litro en el producto final.		X	NO	NO	NO	NO
Altramuces y sus derivados		X	NO	NO	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos		X	NO	NO	NO	NO

6. OGM's

OGM's	SI	NO	SI	NO
Cumplimiento de normativa sobre etiquetado de productos OGM's Adjuntar posicionamiento o política de OGM's en la empresa			X	

7.. VIDA UTIL Y CADUCIDAD.

La vida útil de la Caña de lomo Bellota 100% Ibérico se determina en función de sus características físico-químicas:

- Característica físico-química intrínseca: Aw < 0.92
- Característica físico-química extrínseca: envase a vacío

Teniendo en cuenta que el producto presenta valores de Aw inferiores a 0.92, que está envasado al vacío y aplicando la legislación alimentaria, se puede determinar que estas características impiden el crecimiento de patógenos en el producto, garantizándose así la vida útil del producto.

En base a la experiencia en el sector y a la evaluación de la vida útil del producto, Lisardo Castro Martín S.L, aplica a la Caña de Lomo Bellota 100% Ibérico un consumo preferente de 548 días, desde el momento de su expedición.

8. INSTRUCCIONES DE USO y USOS PREVISTOS.



**FICHA TÉCNICA
DE PRODUCTO
TERMINADO**

**PRODUCTO:
CAÑA DE LOMO
BELLOTA 100%
IBÉRICO**

En el caso de que el producto esté presentado en envase a vacío, se recomienda sacar al producto del envase y mantenerlo a Tª ambiente durante 24 horas en lugar fresco y seco para que recupere sus características organolépticas.

9. ETIQUETADO.

CAÑA DE LOMO
DE BELLOTA
100% IBÉRICO

Ingredientes:

Caña de lomo de cerdo ibérico, sal, pimentón, azúcares (**lactosa**), **leche desnatada**, conservadores (E-250, E-252) y antioxidantes (E-301, E- 331iii).

ENVOLTURA ARTIFICIAL. NO COMESTIBLE
CONSERVAR EN UN SITIO FRESCO Y SECO

Valores nutricionales por 100g :

Energía	1235 Kj / 295 Kcal
Grasas	15,4 g
de las cuales saturadas	5,06 g
Hidratos de carbono	1,5 g
de los cuales azúcares	1 g
Proteínas	37,6 g
Sal.....	4,81 g

Consumir preferentemente

Lote

LISARDO CASTRO MARTÍN S.L.

Pol. Ind. Agro. Sierra de Herreros, Parc. 21-23

37770 Guijuelo (Salamanca) ESPAÑA

Tel. 923 15 81 40

Mail. info@lisardocastro.com

www.lisardocastro.com



CERTIFICADO POR
CERTICAR CP/NCE/002/08



8 437004 674135



10. REFERENCIAS.

- **Real Decreto 1129/2011 de la Comisión del 11 de noviembre de 2011**, por el que se aprueba el anexo II del Reglamento nº 133/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista positiva de aditivos alimentarios de la Unión.
- **Reglamento 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011**, sobre la información alimenticia facilitada al consumidor y por el que se modifican los reglamentos 1924/2006 y 1925/2006.
- **ITC/2590/2010**, de 30 de septiembre de 2010, por que se modifican los anejos y apéndices del Real Decreto 237/2000, de 18 de febrero, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria sobre las condiciones generales de transporte terrestre de alimentos y productos alimentarios a Tª regulada.
- **Real Decreto 1129/2011 de la Comisión del 11 de noviembre de 2011**, por el que se aprueba el anexo II del Reglamento nº 133/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista positiva de aditivos alimentarios de la Unión.
- **Reglamento de uso de la marca de garantía Tierra de sabor (29 de diciembre de 2009)**.
- **Real Decreto 4/2014, de 10 de enero**, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta ibérica y caña de lomo ibéricos elaborados en España.
- **Reglamento (CE) Nº 1441/2007 de la Comisión 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 (CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004**, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- **Reglamento (CE) Nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004**, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- **Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio**, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
- **Real Decreto 474/14 de 13 de junio**, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.