

ÍNDICE

1. **DESCRIPCION DEL PRODUCTO.**
2. **PRESENTACION COMERCIAL.**
3. **COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO FINAL. FORMULACION CUALITATIVA Y CUANTITATIVA.**
4. **CARACTERISTICAS BIOLÓGICAS, FÍSICO-QUÍMICAS Y ORGANOLÉPTICAS.**
5. **ALERGENOS.**
6. **OGM's.**
7. **VIDA ÚTIL Y CADUCIDAD.**
8. **INSTRUCCIONES DE USO y USOS PREVISTOS.**
9. **ETIQUETADO.**
10. **REFERENCIAS.**

1. DESCRIPCION 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. PRESENTACION COMERCIAL.

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

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

- Energía: 1358 KJ/100g
- Humedad: 37.2 g/100g
- Proteína bruta: 38.1 g/100g
- Grasa bruta: 19.2 g/100 g
- Cenizas: 5.2 g/100g
- Energía: 325 Kcal/100g
- Hidratos de carbono: < 0.5 g/100g
- Ac. Grasos saturados: 7.2 g/100g
- Azúcares totales:<0.5 g/100 g
- Sal (a partir del sodio): 2.74 g/100 g
- Sodio: 1.1 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 ibérico curado:

- Color y aspecto al corte: Coloración rosácea con vetado blanco nacarado.
- Sabor y aroma: Sabor delicado con un bouquet agradable y suave aroma característico de los embutidos 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
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		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
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

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

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 Cebo de Campo Ibérico 50% Raza ibérica se determina en función de sus características físico-químicas:

- Característica físico-química intrínseca: $A_w < 0.92$
- Característica físico-química extrínseca: envase a vacío.

Teniendo en cuenta que el producto presenta valores de A_w 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 Cebo de Campo Ibérico 50% Raza Ibérica un consumo preferente de 548 días, desde el momento de su expedición.

8. INSTRUCCIONES DE USO y USOS PREVISTOS.

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.

LISARDO
CASTRO

CAÑA DE LOMO
DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO
50% RAZA IBÉRICA

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	1358 Kj / 325 Kcal
Grasas	19,2 g
de las cuales saturadas	13,29 g
Hidratos de carbono	<0,5 g
de los cuales azúcares	<0,5 g
Proteínas	38,1 g
Sal	2,74 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



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 alimentaria 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 el 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.