CABECERO DE LOMO

1) DENOMINACIÓN: *Producto elaborado con la pieza muscular localizada junto a la parte superior del lomo, prácticamente libre de grasa externa, aponeurosis y tendones, que se ha sometido, con carácter general, a un proceso de salazón o curación, adobado y embutido en tripas naturales o envolturas artificiales, el cual ha sufrido un adecuado proceso de curado-maduración*

2) CLASIFICACIÓN (Real Decreto 474/2014): *Derivado cárnico curado – madurado*

3) COMPOSICIÓN:

- ❑ *Cabecero de cerdo, sal, azúcar, ajo, sorbitol (E-420), pimentón, aromas y especias, estabilizantes E-452i, antixiodante (E-301), conservantes (E-250, E-252).*

4) DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento (UE) 1169/2011)

- ❑ *No contiene sustancias causantes de alergias o intolerancias alimentarias*

5) DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO

Las piezas de cabecero de lomo ibérico se recepcionan en la industria, procedentes de fábricas de embutidos autorizadas, almacenándose en las cámaras frigoríficas (Tª: 5-9ºC) hasta su loncheado y envasado. Las piezas pasan hasta la sala de loncheado (Tª≤12ºC), donde se procede al loncheado mediante las loncheadoras y al envasado a vacío, mediante las envasadoras a vacío. Finalmente el producto loncheado se almacena en las cámaras frigoríficas (Tª: 5-9ºC) hasta su expedición. La expedición se realiza en los vehículos autorizados para el transporte de mercancías perecederas pertenecientes a empresas externas de transporte.

6) PRESENTACIÓN

- ❑ *Piezas loncheadas, envasadas a vacío y etiquetadas.*
- ❑ *En el etiquetado aparece:*
  - *Tipo de producto: CABECERO DE LOMO IBÉRICO*
  - *Ingredientes: Cabecero de lomo ibérico, sal, azúcar, ajo, sorbitol E-420, pimentón, aromas y especias, estabilizantes E-452i, antioxidante E-301, conservantes (E-250, E-252)*
  - *Marca comercial:*
  - *Marca sanitaria:*

    ESPAÑA
    10.027517/CO
    CE
  - *Identificación de la empresa:*
    GAHETE GOURMET S.L.
    Calle Fray Miguel de Medina nº5 - 14280 - Belalcázar (Córdoba)
    Tfno.: 857 890 991
  - *Peso neto*
  - *Lote:*
  - *Consumir preferentemente antes del*
  - *Condiciones de conservación*
  - *Valor nutricional (100 g)*

7) CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE: *Tª: 5-9ºC*

8) DESTINO FINAL:

- ❑ *Hostelería*
- ❑ *Minorista*
- ❑ *Mayorista*

9) TIEMPO DE DURABILIDAD: *9 meses desde la fecha de envasado*

10) CARACTERÍSTICAS LOTEADO: *El número de lote está compuesto de seis dígitos correspondientes a la fecha de recepción en la industria, seguldo de un dñigito control que depende del tipo de producto asignado (DDMMAAX).*

11) USO PREVISTO: *El producto puede ser consumido por cualquier tipo de consumidor*

12) FORMA DE PREPARACIÓN: *Consumo directo del producto, tras abrir el envase unos 15 minutos antes de su consumo*

13) CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS (Reglamento CE 2073/2005): *CARACTERIZACIÓN PRODUCTO: pH > 5, aw < 0.92*

- ❑ *Alimentos listos para el consumo que no pueden favorecer el desarrollo de L. monocytogenes, que no sean los destinados a los lactantes ni para usos médicos especiales*
- ❑ *Productos cárnicos destinados a ser consumidos crudos, excluidos los productos en los que el proceso de fabricación o la composición del producto elimine el riesgo de Salmonella.*

MICROORGANISMOS	PLAN DE MUESTREO		LÍMITES		MÉTODO ANALÍTICO DE REFERENCIA	FASE EN LA QUE SE APLICA EL CRITERIO
	n	c	m	M		
Listeria monocytogenes	5	0	< 100 ufc/g		ISO 11290-2	Productos comercializados durante su vida útil
Salmonella	5	0	No detectado en 25g		ISO 6579	Productos comercializados durante su vida útil

14) VALOR NUTRICIONAL (por 100 gr.)

Energía	Grasas [g]	De las cuales saturadas [g]	Hidratos carbono [g]	De los cuales Azúcares [g]	Proteína [g]	Sal [g]
1195 Kj/286.5 Kcal	17	5.6	2.3	0.6	31	4.35