

SERRANOS DICO, S.L.	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO	Ref.: PAP 01 Fecha: Mayo 2016
DENOMINACIÓN COMERCIAL	LOMO EMBUCHADO	
DEFINICIÓN	Producto elaborado con el paquete muscular formado por los músculos espinal y semiespinal del tórax, así como los músculos longísimos, lumbar y torácico del cerdo, prácticamente libre de grasa externa, aponeurosis y tendones, adobado y embutido en tripas naturales o envolturas artificiales, el cual ha sufrido un adecuado proceso de curado-maduración.	
COMPOSICIÓN	Lomo de cerdo, sal, pimentón, especias, <u>lactosa</u> , azúcar, conservadores (E-252) y antioxidante (E-301).	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Salmonella: Ausencia ufc/25g Listeria: < 100 ufc/g	
CARACTERÍSTICAS FÍSICO/QUÍMICAS	Nitritos añadidos: < 150 ppm Nitratos añadidos: < 150 ppm Aw < 0,92 (alimento no favorecedor de para el desarrollo de Listeria monocytogenes).	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: Rojo con vetas de grasa blanquecinas. Sabor: Carne de sabor delicado, poco salado. Aroma: Agradable y característico. Textura: homogénea, compacto. Aspecto: - Externo: típico, con restos de moho, consistente. Tripa adherida en toda su longitud. - Al corte: consistente, veteado, ligado, característico.	
ALÉRGENOS ALIMENTARIOS	Contiene <u>lactosa</u> .	
TRATAMIENTOS APLICADOS	Salazón y adobado ⇒ Embuchado ⇒ Atado o Grapado ⇒ Etiquetado ⇒ Curación ⇒ Envasado	
CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	Identificados con la etiqueta original, y en vehículos específicamente utilizados para productos alimenticios. No es preciso que los vehículos utilizados para su transporte sean de temperatura regulada (ni frigoríficos ni isotermos).	
DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE	Identificados con la etiqueta original, y en vehículos específicamente utilizados para productos alimenticios. Los productos loncheados y envasados al vacío deben conservarse entre 0 y 5 °C (transporte frigorífico).	
ETIQUETADO	Etiquetado según Reglamento (UE) N° 1169/2011.	
FIJACIÓN DE LA VIDA UTIL DEL PRODUCTO	24 meses una vez finalizado el periodo de curación óptimo.	
INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR (CONSERVACIÓN Y PREPARACIÓN)	Cortar y dejar orear 5 minutos antes de su consumo.	

LEGISLACIÓN APLICABLE	<p>Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.</p> <p>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.</p> <p>Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios.</p> <p>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.</p> <p>Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad para preparados cárnicos.</p>
----------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------