



# IBERICOS DE BELLOTA GALVÁN, S.L.

Plaza de la Esperanza, 3-A Tefn. 959710103 – Fax 959710502

21380 CUMBRES MAYORES

(Huelva)

Rgto. Sanitario. ES- 10/4734/H CE

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO LOMITO DE BELLOTA

DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO	LOMITO DE BELLOTA GALVÁN	
MARCA COMERCIAL	IBÉRICOS DE BELLOTA GALVÁN	
Nº DE RGSA	10/4734/H	
FABRICADO EN	IBERICOS DE BELLOTA GALVAN, S.L. 21380 CUMBRES MAYORES (Huelva)	
CODIFICACIÓN DEL LOTE	LETRAS “E” O “D” SEGUIDO DE CUATRO DÍGITOS ASIGNADOS POR HERRAMIENTA INFORMÁTICA	
MATERIA PRIMA	MUSCULO ILEOESPINAL DEL CERDO IBERICO	
ADITIVOS	PRESA DE PALETILLA DE CERDO DE BELLOTA IBERICO DEL 100%, 75% y 50% R.I., PIMENTON, SAL COMUN, DEXTROSA, DEXTRINA, ANTIOXIDANTE E-301, AJO EN POLVO Y CONSERVADORES E-250 Y E-252	
FORMATO DE PRESENTACIÓN	EN PIEZAS ENTERAS O MEDIAS PIEZAS, ENVASADAS AL VACIO LONCHEADO EN BOLSA DE 100 GR.	
EMBALAJE	CAJA DE CARTÓN DE 6-8 PIEZAS	
CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS	COLOR, OLOR Y TEXTURA CARACTERÍSTICAS	
CONDICIONES DE PRESERVACIÓN	ALMACENAR EN LUGARES FRESCOS Y SECOS PROTEGIDOS DE LA LUZ SOLAR DIRECTA LA EXPERIENCIA NOS HA DEMOSTRADO QUE BAJO CONDICIONES CORRECTAS DE ALMACENAJE, SE CONSERVAN LAS PROPIEDADES DEL PRODUCTO POR LARGOS PERIODOS DE TIEMPO	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	<b>DETERMINACIONES</b>	<b>LÍMITES</b>
	E. Coli	<100/g
	S.Aureus	<100/g
	C.Sulfitorreductores	<100/g
	SalmoneraL.	Ausencia.
CARASTERISTICAS FISICO-QUIMICAS	Listeria Monocytogenes	Ausencia
	Aw	≤0,92
	<b>DETERMINACIONES</b>	
	Humedad, máxima %	40%
	Proteína (min.)	32%
VALOR NUTRICONAL (POR 100 GRS. DE PRODUCTO)	Grasa (máx.)	30%
	Hidoxiprolina )	0.4%
	Valor energético	1308.01 KJ
	Valor energético	311.45 Kcal
	Grasas	17.83 gr
	Grasas saturadas	6.71 gr
	Hidratos de Carbono	0.52 gr
Azucares	0.40 gr	
Proteínas	37.22 gr	
Sal	3.24 gr	