

RAMON CHAPARRO CHAPARRO	ASPECTOS GENERALES DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL A.4.1.- CAÑA DE LOMO Y LOMITO	REV	FECHA	PAGINA
		3	24/04/14	4/5

**FICHA TECNICA: LOMO EMBUCHADO EXTRA DE CERDO IBERICO.-**

**Marca comercial:** "Ramón Chaparro"

**Composición cuantitativa/cualitativa:**

- 100 Kg de Lomo fresco de cerdo ibérico
- 5 Kg de preparado de Ceylamix Lomo embuchado Huelva 410 de Manufacturas Ceylan, S.L.
- 0,100 Kg de nitrificante Pakers Powder CH-C de Manufacturas Ceylan, S.L.

**Elaboración:**

Temperatura de la caña en el aliñado: **0 a 7°C**

Temperatura de maduración: **3-4°C**

Tiempo de maduración: **6,5 días.**

Tipo de tripa: **Fibrán o roscal.**

Calibre de tripa: **60/70.**

Peso la pieza una vez curada: **800 a 1,5 kg.**

Humedad en secadero artificial: **80-82%** Temperatura en secadero artificial: **8-12 °C.**

Tiempo en sec. Artificial: **mínimo 30 días.** Tiempo en secadero natural: **mínimo 45 días.**

**Etiqueta:** La etiqueta consiste en un precinto de papel plastificado colocado en la cuerda que soporta a la pieza o bien sobre la bolsa de vacío si es que la pieza se envasa y en ella aparecen reseñados los datos identificativos de la empresa (marca de identificación, dirección y teléfono) con su marca y anagrama comercial, el lote, la fecha de consumo preferente, el tipo de embutido que es y los ingredientes que contiene, que son:

Lomo de cerdo ibérico, sal, especias, azúcar, antioxidante E-301 y conservadores E-252 y E-250.

**Forma de presentación:** En piezas enteras, que pueden ir envasadas al vacío.

**Embalaje:** en cajas de 6 o 10 kg.

**Condiciones de almacenamiento:** Las piezas ya elaboradas, estén o no envasadas al vacío, se deben conservar en lugares frescos y secos, protegidos de la luz directa.

**Condiciones de transporte:** Las piezas se transportan en camiones isotermodos.

**Forma de consumo:** En rodajas, como aperitivo o bocadillos.

**Loteado y tiempo de durabilidad:** El lote tiene cuatro dígitos que corresponden dos al orden de entrada de la materia prima dentro de cada año (empezando siempre por el 01) y otros dos a los dos dígitos finales del año de fabricación. La fecha de consumo preferente es de 18 meses a partir del final de la curación.

**Modo de empleo:** Si el producto se comercializa envasado al vacío, además de los datos anteriores, la etiqueta lleva una información que recomienda al consumidor abrir y oír el producto durante unas horas antes de su consumo.

RAMON CHAPARRO CHAPARRO	ASPECTOS GENERALES DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL A.4.1.- CAÑA DE LOMO Y LOMITO	REV 3	FECHA	PAGINA
			24/04/14	5/5

**FICHA TECNICA: LOMITO DE CERDO IBERICO.-**

**Marca comercial:** "Ramón Chaparro"

**Composición cuantitativa/cualitativa:**

- 100 Kg de Cabeza de Lomo fresca de cerdo ibérico
- 5 Kg de preparado de Ceylamix Lomo embuchado Huelva 410 de Manufacturas Ceylan, S.L.
- 0,100 Kg de nitrificante Pakers Powder CH-C de Manufacturas Ceylan, S.L.

**Elaboración:**

Temperatura de la caña en el aliñado: **0 a 7°C**

Temperatura de maduración: **3-4°C**

Tiempo de maduración: **6,5 días.**

Tipo de tripa: **Fibrán o roscal.**

Calibre de tripa: **60/70.**

Peso la pieza una vez curada: **200 a 450 g.**

Humedad en secadero artificial: **80-82%**

Temperatura en secadero artificial: **8-12 °C.**

Tiempo en sec.artificial: **mínimo 30 días.**

Tiempo en secadero natural: **15 días a 2 meses.**

**Etiqueta:** La etiqueta consiste en un precinto de papel plastificado colocado en la cuerda que soporta a la pieza o bien sobre la bolsa de vacío si es que la pieza se envasa y en ella aparecen reseñados los datos identificativos de la empresa (marca de identificación, dirección y teléfono) con su marca y anagrama comercial, el lote, la fecha de consumo preferente, el tipo de embutido que es y los ingredientes que contiene, que son:

Cabeza de lomo de cerdo ibérico, sal, especias, azúcar, antioxidante E-301 y conservadores E-252 y E-250

**Forma de presentación:** En piezas enteras, que pueden ir envasadas al vacío.

**Embalaje:** en cajas de 6 o 10 kg

**Condiciones de almacenamiento:** Las piezas ya elaboradas, estén o no envasadas al vacío, se deben conservar en lugares frescos y secos, protegidos de la luz directa.

**Condiciones de transporte:** Las piezas se transportan en camiones isotermodos.

**Forma de consumo:** En rodajas, como aperitivo o bocadillos.

**Loteado y tiempo de durabilidad:** El lote tiene cuatro dígitos que corresponden dos al orden de entrada de la materia prima dentro de cada año (empezando siempre por el 01) y otros dos a los dos dígitos finales del año de fabricación. La fecha de consumo preferente es de 18 meses a partir del final de la curación.

**Modo de empleo:** Si el producto se comercializa envasado al vacío, además de los datos anteriores, la etiqueta lleva una información que recomienda al consumidor abrir y orear el producto durante unas horas antes de su consumo.

