

|                               |  |      |          |        |
|-------------------------------|--|------|----------|--------|
| RAMON<br>CHAPARRO<br>CHAPARRO | ASPECTOS GENERALES DEL<br>SISTEMA DE AUTOCONTROL<br>A.4.2- EMBUTIDOS | REV. | FECHA    | PAGINA |
|                               |  | 8    | 28/03/23 | 5/17   |

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

**Marca comercial:** "Jamones Chaparro", "Dehesa Maladúa", "Finca Montefrío", "Ovipor"

**Composición cuantitativa/cualitativa:**

- 100 Kg de Cabeza de Lomo fresca de cerdo ibérico
- 5 Kg de preparado de Ceylanix 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: 5-6 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: 32 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 consta inicialmente de la letra "E" seguido de varios dígitos pertenecientes al orden de entrada de la partida en fabrica. 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.

| Valores nutricionales  | Valor energético KJ/100g | Valor energético kcal/100g | Grasas g/100g | Ácidos grasos saturado g/100g | Hidratos de carbono g/100g | Azúcares g/100g | Proteína g/100g | Sal g/100g |
|------------------------|--------------------------|----------------------------|---------------|-------------------------------|----------------------------|-----------------|-----------------|------------|
| LOMITO IBERICO BELLOTA | 332.67                   | 1397.21                    | 22.97         | 5.64                          | < 0.1                      | < 0.1           | 31.48           | 2.63       |