

**DATOS GENERALES DE LA EMPRESA FABRICANTE**

|                                                     |                                                                                       |               |                                       |
|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------------------------------|
| <b>Dirección</b>                                    | EMBUTIDOS EUSEBIO, S.L.<br>Ctra. de Salamanca, km. 77<br>37624 La Alberca (Salamanca) |               |                                       |
| <b>Teléfono:</b>                                    | 923 220 137                                                                           | <b>Email:</b> | Embutidoseusebio@embutidoseusebio.com |
| <b>Registro sanitario:</b>                          | 10.013986/SA                                                                          |               |                                       |
| <b>Sistemas de autocontrol higiénico sanitario:</b> | Autocontrol basado en la metodología A.P.P.C.C.                                       |               |                                       |

**DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

|                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>MARCA:</b>            | Elaborado por EMBUTIDOS EUSEBIO S.L.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>TIPO DE PRODUCTO:</b> | Producto cárnico elaborado con el músculo ileoespinal del cerdo de cebo ibérico con una pureza del 50%, 75% y 100%, prácticamente libres de grasa externa, salado adobado y embutido en tripa natural o fibran, grapado o atado en un extremo y que ha sufrido un proceso de curación apropiado para conferir al producto unas características organolépticas típicas. |

**INGREDIENTES**

Lomo de cerdo de cebo ibérico, sal, pimentón, aceite de oliva, azúcar, ajo, LECHE desnatada en polvo, dextrina, LACTOSA, proteína de SOJA, dextrosa, emulgentes: E450i, E450iii, E452i, CASEINATO, sal, antioxidantes: E300, E331iii, conservadores: E252, E250 y envoltura de colágeno

**ALÉRGENOS:**

| GLUTEN   | CRUSTÁCEOS   | HUEVO   | PESCADO | CACAHUETE | SOJA     | LACTEOS |
|----------|--------------|---------|---------|-----------|----------|---------|
|          |              |         |         |           | SI       | SI      |
| MOLUSCOS | FRUTOS SECOS | MOSTAZA | SESAMO  | SULFITOS  | ALTRAMUZ | APIO    |
|          |              |         |         |           |          |         |

**CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO**

|                                           |                             |                                                                                               |                         |                            |                 |                  |
|-------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|----------------------------|-----------------|------------------|
| <b>ORGANOLÉPTICAS:</b>                    | <b>Color:</b>               | Rojo anaranjado, vetado                                                                       |                         |                            |                 |                  |
|                                           | <b>Aspecto externo:</b>     | Típico, con restos de moho, consistente, alargado, tripa bien adherida en toda la superficie. |                         |                            |                 |                  |
|                                           | <b>Aspecto al corte:</b>    | Consistente, vetado, ligado.                                                                  |                         |                            |                 |                  |
|                                           | <b>Textura:</b>             | Compacta y homogénea.                                                                         |                         |                            |                 |                  |
|                                           | <b>Olor y sabor:</b>        | Típico, agradable, característico de embutido curado.                                         |                         |                            |                 |                  |
| <b>FISICO-QUIMICAS:</b>                   | <b>PARÁMETROS</b>           |                                                                                               | <b>LÍMITES</b>          |                            |                 |                  |
|                                           | Nitritos (NO <sub>2</sub> ) |                                                                                               | < 150 PPM               |                            |                 |                  |
|                                           | Actividad de agua           |                                                                                               | < 0,92                  |                            |                 |                  |
| <b>MICROBIOLÓGICAS:</b>                   | <b>PARÁMETROS</b>           |                                                                                               | <b>LÍMITES</b>          |                            |                 |                  |
|                                           | Listeria monocytogenes      |                                                                                               | 100 u.f.c./g            |                            |                 |                  |
|                                           | Salmonella                  |                                                                                               | Ausencia/10g            |                            |                 |                  |
| <b>VALOR NUTRICIONAL:</b><br>(por 100 g.) | <b>Valor Energético</b>     | <b>Grasas</b>                                                                                 | <b>Grasas Saturadas</b> | <b>Hidratos de Carbono</b> | <b>Azúcares</b> | <b>Proteínas</b> |
|                                           | 389 Kcal<br>1618 KJ         | 27,60 g                                                                                       | 9,20 g                  | 0,50 g                     | 0,50 g          | 34,60 g          |
|                                           |                             |                                                                                               |                         |                            |                 | 3,80 g           |

**TRATAMIENTO APLICADO AL PRODUCTO**

Producto adobado, embutido y posterior curación.

**DESCRIPCIÓN DE ENVASE Y EMBALAJE**

El producto se puede presentar de dos maneras:

- Pieza entera, envasado al vacío o sin envasar: 900 - 1500 g
- Mitades, envasado al vacío o sin envasar: 450 - 750 g

**MÉTODOS DE CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL**

**ALMACENAMIENTO:** Se conserva en secaderos naturales o artificiales

**VIDA ÚTIL:** 2 años desde la elaboración.

**INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR**

Si el producto está envasado al vacío, se aconseja sacar de la bolsa unas horas antes de su consumo, y mantener a temperatura ambiente.

En caso de pérdida del vacío, retirar del envase y volverá a su aspecto natural.

**ETIQUETADO**

**ETIQUETADO:** Etiquetas que cumplen con el Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, con el Real Decreto 1334/1999, Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios

**ETIQUETA:**

**LEGISLACIÓN APLICABLE**

- **REGLAMENTO (CE) Nº1441/2007 DE LA COMISIÓN de 5 de diciembre de 2007** que modifica Reglamento (CE) nº2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

NOTA 1: En el REGLAMENTO (CE) nº1441/2007 de la comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) nº2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (L 322/12; DOCE; 7.12.2007) se exponen varias categorías para clasificar a los alimentos con respecto a la investigación de Listeria. **REGLAMENTO (UE) Nº 1129/2011 DE LA COMISIÓN del 11 de noviembre de 2011** por el que se modifica el Reglamento (CE) nº (1333/2008) del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la unión.

- **REAL DECRETO 1334/99 de 31 de julio**, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios.

- **REGLAMENTO 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011** sobre información alimentaria facilitada al consumidor.

- **REAL DECRETO 126/2015, de 27 de febrero**, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.

Fecha: Noviembre de 2019

Revisión: 01

Código de producto: ET-LOMOIB

Página: 2/2

Fecha de la última revisión:

Noviembre de 2019