* DATOS DEL FABRICANTE:

NOMBRE DE LA EMPRESA:	**Jamones Aljomar S.A.**
CIF:	**A 37200698**
REGISTRO SANITARIO:	**10.08899/SA**
DIRECCIÓN:	**C/Río Duero, s/n, 37770, Guijuelo (Salamanca).**
TELF/FAX:	**923 580 190 / 923 580 197**

* DATOS DEL PRODUCTO:

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	**Presa de cerdo ibérico fresca//congelada**
DEFINICIÓN	Pieza del cerdo ibérico que sale de una zona que está junto a la paleta, en concreto se saca de la escápula y forma parte del cabecero del lomo. Está más infiltrada de grasa. Es una de las piezas que está más veteada de grasa intramuscular con un aspecto bien repartido y homogéneo, por lo que es una pieza muy jugosa. Se utiliza también para la elaboración de embutidos como el lomito. Recibe otros nombres como son: "macilla" o "bola".
INGREDIENTES	Presa de cerdo ibérico
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Olor: ausencia de olores rancios, agradable olor a carne de cerdo fresca. Color: característico color rosado, veteado en blanco nacarado de la carne fresca de cerdo. Jugosidad: característico bouquet agradable y envolvente de la carne una vez cocinada.
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	aw > 0,92; 5.6 > pH > 6.2
CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES	**Valores nutricionales medios por 100g:** Valor energético: 844 kJ; 202 kcal Grasas: 14 g De las cuales, saturadas: 4,6 g Hidratos de carbono: 0 g De los cuales, azúcares: 0 g Proteínas: 19 g Sal: 0,1 g
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	De 0 a 5ºC en refrigeración, a <-18 en congelación.
CÓDIGO DEL PRODUCTO	70080//75080
CÓDIGOS EAN	EAN 13: 8436563850769 //8437002666538 EAN 14(Peso): 98436563850762//98437002666531 EAN 14(Unidad): 18436563850766//18437002666535
ENVASE	Envase al vacío por termoformado.
EMBALAJE	Caja de cartón.

DIMENSIONES DEL PRODUCTO	PESO PIEZA	PAQUETES/CAJA	PESO CAJA (Aprox.)	MEDIDAS CAJA (mm)	CAJAS POR CAPA	CAJAS POR PALET	ALTURA PALET (mm)
PRODUCTO IRREGULAR: DIMENSIONES VARIABLES	Variable 1,2 kg aprox. paquete	8	10 kg	448 x 308 x 122	6	48	1126

ALÉRGENOS	Ausencia.
OMG	Ausencia.
LEGISLACIÓN	Anexo R PG01 02 "Listado legislación"
ORIGEN	España
LÍMITES ADITIVOS	Carece de ellos.
LÍMITES MICROBIOLÓGICOS	*Salmonella*: Ausencia en 25g. *Listeria monocytogenes*: Ausencia en 25g.
DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	En refrigeración; a <-18 en congelación.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO	10 días fresco/ 19 días después de envasado y 1 año en congelación.
CONSUMO Y/O PREPARACIÓN. USO ESPERADO	Consumo del producto tras ser cocinado en su totalidad.
CONSUMIDORES	Público en general, excepto personas con contraindicaciones específicas o por motivos religiosos.

FOTO DEL PRODUCTO: