

	Ref.: 507
	<b>FICHA TÉCNICO-LOGÍSTICA</b> <b>LAGARTO DE CERDO IBÉRICO</b> <b>FRESCO//CONGELADO</b>
Realizado por: Departamento de calidad Entrada en vigor: julio 2021	Revisión 07 Página 1 de 1

**\* DATOS DEL FABRICANTE:**

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

**\* DATOS DEL PRODUCTO:**

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO		<b>Lagarto de cerdo ibérico fresco//congelado</b>					
DEFINICIÓN		Pieza del cerdo ibérico situada entre el lomo y las costillas.					
INGREDIENTES		Lagarto de cerdo ibérico.					
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		Olor: ausencia de olores rancios, agradable olor a carne de cerdo fresca. Color: característico color rosado, vetado 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		<b>Valores nutricionales medios por 100g:</b> Valor energético: 1247 kJ; 298 kcal Grasas: 24 g De las cuales, saturadas: 9,3 g Hidratos de carbono: 0 g De los cuales, azúcares: 0 g Proteínas: 20 g Sal: 0,14 g					
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO		De 0 a 5°C en refrigeración, a <-18 en congelación.					
CÓDIGO DEL PRODUCTO		70050//75050					
CÓDIGOS EAN		EAN 13: 8436563850660//8437002666293 EAN 14 (Peso): 98436563850663//98437002666296 EAN 14 (Unidad): 18436563850667//18437002666290					
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)
<b>PRODUCTO IRREGULAR: DIMENSIONES VARIABLES</b>	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		<i>Salmonella</i> : Ausencia en 25g. <i>Listeria monocytogenes</i> : 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:**

