

**CÁRNICAS DIBE S.L.**

Autovía de Extremadura km 163  
10392 El Gordo (Cáceres)  
Teléfono: +34 927 57 75 00  
Fax: +34 927 57 75 59  
Email Calidad: [calidad@carnicasdibe.com](mailto:calidad@carnicasdibe.com)

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**

Fecha revisión: 10/08/2020  
Nº Revisión: Rev10  
Número: FR-FTEC-CJ-05

**DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:****CINTA DE LOMO DE JABALI**

**MATERIA PRIMA:** Canales de jabalíes silvestres con procedencia de los montes, sierras y dehesas españolas. Identificada y etiquetada según legislación vigente.

**PROCEDENCIA:** Cinta de Lomo.

**ENVASE PRIMARIO:** Al vacío en piezas individuales en bolsa de polietileno.

**EMBALAJE:** Cajas de cartón.

**PALETIZACIÓN:** 4 cajas base, 14 cajas altura.

**CALIBRE:** - 1 kg a +3 kg aprox.

**PIEZA POR CAJA:** 4-6 Uds.

**PESO NETO CAJA:** +/- 10 kg.

**PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO**

**CONGELADO:** Conservar a -18°C.

**REFRIGERADO:** Conservar a menos de 4°C.

**MÉTODO DE TRANSPORTE/ALMACENAMIENTO**

Se deben respetar las condiciones de Tª de almacenamiento definidas para la refrigeración y congelación. Transporte refrigerado a Tª menor a 4°C o congelado a menos de -18°C, apto para uso alimentario. En correcto estado de limpieza y sin sustancias extrañas.

- **USO ESPERADO:** Cualquier tipo de cocinado previo. Cocine a Tª mínima de 176°F (80°C).
- **USO NO ESPERADO:** Consumo directo sin cocinado previo, congelar tras descongelación.
- **INSTRUCCIONES DE USO:** Descongelar en refrigeración. Una vez descongelado y abierto, conservar en refrigeración a menos de 4°C y consumir antes de 2 días.

**ETIQUETADO:**

- Denominación del producto.
- Peso Neto, núm. de lote, EAN 128.
- Fecha de envasado y caducidad.
- Razón social y domicilio social.
- Condiciones de conservación.
- Origen.

**CADUCIDAD DEL PRODUCTO:**

**Refrigerado:** 21 días desde la fecha de producción.

**Congelado:** 3 años desde la fecha de producción.

**INFORMACION ADICIONAL:**

Consumidores sensibles: NO DETECTADOS  
NO CONTIENE ALÉRGENOS  
OMG: Este producto no requiere ninguna mención en su etiquetado en lo que se refiere a los Reglamentos CE Nº 1829/2003 y Nº 1830/2003 de la comisión de fecha 22 de septiembre 2003.

**CARACT. ORGANOLEPTICAS /VALORES NUTRICIONALES****Caract. Organolépticas:**

Color y olor: Característico de la carne sin tonos y sin matices que denoten carencias sanitarias o podredumbre.

**Valores nutricionales (x100g):** Valor energético (KJ/Kcal) 622.16/148.6, grasas 6.47 (g), de las cuales ácidos grasos saturados 1.81 (g), hidratos de carbono 0.62 (g), de los cuales azúcares 0.58 (g), proteínas 21,96 (g), sal 0.17 (g).

**PARÁMETROS ANALÍTICOS**

Test	Valores medios (ufc/g)
Salmonella:	Ausencia/10 g
E. Coli:	≤ 5000 ufc/g
Mercurio:	≤ 0.04 mg/kg
Cloratos	≤ 0.05 mg/kg

**Caja**

Tamaño (mm): 584\*384\*110  
Peso de la caja: 480 grs.

**Pallet**

Tamaño (mm): 1200x820x910  
Peso medio pallet: +/- 560 Kg

**Codificación EAN unidad y caja**

EAN 13: Lote, código de producto, peso producto, dígito control  
EAN 128: (01)iiiiiiiiiiii(3103)DDDDDD(15)VVVVVV(10)

**Se realiza control de metales en todos los productos envasados y/o elaborados.  
Pueden contener trazas metálicas.**

ES  
10.21670/CC  
C.E.