⇨ LOMO BELLOTA 100 % IBÉRICO AL NATURAL (BLANCO) SIN PIMENTÓN DOBLADO AL VACÍO:

1. **Descripción:** Producto crudo-curado, elaborado con el músculo ileoespinal del cerdo bellota 100 % ibérico, prácticamente libre de grasa externa, adobado con especias, condimentos y aditivos autorizados, embuchado en tripas naturales, que ha sufrido un período de maduración apropiado.
2. **Ingredientes:** Caña de lomo bellota 100 % ibérico, sal, especias y conservantes (E-250, E -252).
3. **Presentación**: Caña de lomo bellota 100 % ibérico natural (sin pimentón), y envasado al vacío.
4. **Características organolépticas**: COLOR: color sonrosado a rojo. OLOR Y SABOR: Característico que les proporcionan, fundamentalmente, las especias y condimentos, junto al proceso de curado. TEXTURA: consistencia firme y compacta al tacto.
5. **Características físicas, químicas y microbiológicas**: Forma cilíndrica, más o menos regular, y longitud variable. Consistencia firme y compacta al tacto. Externamente, la tripa está adherida al producto en toda su superficie, pudiendo estar recubierta de la flora típica de este tipo de producto. Homogéneo y liso al corte, la masa muscular es un todo continuo, que presenta diversos grados de infiltración grasa y del característico aspecto marmolizado.
6. **Límites microbiológicos:** -Listeria ausencia en 25 gr.
   - Salmonella, ausencia en 25 gr.
   - Cl.Sulfitorredutores, no detectado(límite crítico 10^2ufc /gr)
   - E.coli, no detectado, (límite crítico 10^2 ufc /gr)
   - S.aureus, no detectado, (límite crítico 10^2 ufc /gr)
7. **Vida útil del producto**: 24 meses
8. **Información nutricional por 100 gr.**: Valor energético 1326 Kj – 317 Kcal., Grasas 24.48 gr., ácidos grasos saturados 9.28 gr., hidratos de carbono 0,97 gr, azúcares 0,28 gr., proteínas 40.17 gr., sal 2.17 gr.
9. **Condiciones de conservación y almacenamiento:** Lugar seco y fresco (entre 10º y 20º) y preferentemente colgados. *Consumo: La temperatura optima de consumo está entorno a los 20-23ºC.* Una vez cortado hay que consumirlo al momento o envolverse en un papel parafinado o film transparente, para evitar el contacto con el aire.
10. **Etiquetado**: Etiqueta de color Blanco y negro en la que se refleja: Marca registrada, MALDONADO, razón social y domicilio de la empresa Cárnicas Maldonado, S.L., lista de ingredientes, caducidad, lote y código EAN: 8436543720068.
11. **Normativa de aplicación**: Reglamento(CE) 178/2002, por el que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación Alimentaría, se crea la Autoridad europea de seguridad alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a la Seguridad Alimentaria, Reglamento(CE) 852/2004 relativo a la higiene de productos Alimenticios; Real Decreto 04/2014, de 10 enero, por el que se aprueba la Norma de Calidad para la Carne, el Jamón, la Paleta y la Caña de Lomo Ibéricos, Reglamento (CE) 2073/2005 de la Comisión relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
12. **Alérgenos:** Ausencia de gluten y lactosa.
13. **Envases/embalajes**: Se envasa al vacío. Para su transporte se embala en cajas de cartón, cajas individuales o madera.

Dimensiones				
Caja	Peso envase y producto (valor aprox.)	Peso producto (Valor aprox.)	Longitud (Valor aprox.)	Diámetro/grosor producto (Valor aprox.)
-Caja 9 unidades: 70x 19 cms; 13,5 cms de ancho	- caja 9 unidades: 10-14 kgs	-1.1 a 1.5 kgs	-40-50 cms	8 cms

14. **Información de su interés:** Doblado al embucharse en tripa laminada natural y abrazado por una malla externa. Una apariencia singular para uno de los productos más exquisitos del amplio mundo de los ibéricos. Macerado con especias y condimentos naturales, que le va a proporcionar ese toque distinto y preciado. La infiltración grasa y la calidad de ésta seducirán a los más distinguidos clientes.