

aire Marcial

La tradición del Ibérico



Lomos Ibéricos

Ingredientes:

Lomo de cerdo ibérico, sal, ajo, pimentón, especias, **lactosa**, **leche en polvo**, dextrosa, antioxidantes E-301, E-300, conservadores E-250, E-252 y tripa artificial de colágeno no comestible.

Descripción del producto:

Normativa específica:

- Producto acogido al Real Decreto 4/2014, de 10 de Enero "Norma de Calidad para la carne, jamón, paleta y caña de lomo ibérico"

Características organolépticas:

- Color: rojo con vetas o infiltraciones de grasa blanquecinas.
- Aroma: agradable, característico de embutido curado.
- Sabor: carne de sabor delicado, poco salado.
- Textura: compacto, homogéneo.

Características físico-químicas

- pH próximo a 5,8
- Actividad de agua próxima a 0,8

Características Microbiológicas:

- Listeria Monocytogenes -----> AUSENCIA
- Salmonella -----> AUSENCIA

Características nutricionales (por cada 100 gramos de producto)

Valor energético.....	323 Kcal/1334 Kj
Grasas totales.....	20,7 g
- Saturadas.....	6,68 g
- Monoinsaturadas.....	8,65 g
- Poliinsaturadas.....	3,17 g
Hidratos de carbono.....	0 g
- Azúcares.....	0 g
Proteínas.....	34 g
Sal.....	1,4 g

aire Marcial

La tradición del Ibérico



Tratamientos:

Adobo y embuchado de la pieza en tripa artificial de colágeno en calibres comprendidos entre 65 y 75 con una longitud aproximada de 60 cm y curado en secaderos.

Presentaciones:

Entero al vacío: 6 unidades/caja.

Loncheado a máquina: 10 sobres/caja.



Entero

1



Loncheado a máquina
(10 sobres de 90grs / caja)

Consumo preferente:

Enteros y medios al vacío: 24 meses.

Loncheado: 12 meses.

Logística:

	Medidas cajas	Peso aprox. pieza	Piezas / Caja	Nº cajas / Fila	Nº Filas / palet	Total Cajas / Palet	Total piezas / Palet	Total Kgs aprox.
1	650 X 180 X 120	1,3 KGS	6	6	9	54	324	430 KGS

Denominaciones de Venta / Códigos EAN:

- Lomo de Cebo de Campo Ibérico 50 % Raza Ibérica.....842727806000
- Lomo de Bellota Ibérico 50% Raza Ibérica.....842727806010
- Lomo de Bellota Ibérico 75% Raza Ibérica.....842727806030
- Lomo de Bellota 100% Ibérico842727806040

Condiciones de almacenamiento y distribución:

Al natural: conservar y transportar a temperatura ambiente que no sea elevada.

Al vacío o loncheadas: conservar y transportar por debajo de 12°C.

Condiciones de uso:

- Si el producto está envasado al vacío, sacar de la bolsa 12 horas antes de su consumo.
- Quitar la tripa del trozo que vayamos a consumir y cortar finas tapas.
- Es aconsejable su consumo a temperatura ambiente.

Vida útil:

Enteros al vacío: 24 meses.

Loncheados: 12 meses.

Población destino esperado:

El producto va dirigido a la población en general, con la única excepción de las personas alérgicas a **LACTOSA** y a **LECHE EN POLVO**.



@marcialguijuelo

www.marcialguijuelo.es