



# FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

Date : 03/09/2018  
Code : PC3.12  
Copie Contrôlée

## PRODUIT: LOMO IBERIQUE CEBO

**INGREDIENTS :** Lomo de porc ibérique, sel, paprika, sucre, ail, épices, correcteur d'acidité (E-331), antioxydant (E-301) et conservateur (E-250). Embossé boyau artificiel.

**Pays de naissance :** Espagne. **Pays d'élevage :** Espagne. **Lieu d'abattoir :** Espagne.

**DESCRIPTION DU PRODUIT :** Produit issue de la partie noble du porc avec des ingrédients naturels de haute qualité, en traitement de durcissement. Elevage en séchage naturel. Produit sujet à dessiccation.

<b>PRESENTATION</b>  Code : 986 Poids : 900 g. environ Dimension s: 28 cm environ Colis : 8 unités Poids net colis : 7,2 Kg. Poids brut colis : 7,5 Kg environ Type emballage : sous vide Point Vert: Eco-Embes N : 00292 Produit NE contient PAS OMG (RD 1829/2003) Produit n'ayant pas subi d'ionisation (199/2/CE)	<b>CARACTERISTIQUES ORGANOLÉPTIQUES</b>  Boyau : Fibre viande Calibre : 70 mm Couleur : Naturel Goût : Aromatique Arôme : Intense Palais : Juteux Coupe : Homogène Affinage: 85 jours	<b>CERTIFICADO POR ARAPORCEI</b>
--	--	----------------------------------

**FORMULE QUANTITATIVE :**

Lomo de porc ibérique	96 %
Autre ingrédients et additifs autorisés	4 %

<b>INFORMATION NUTRITIONNELLE</b>  Valeurs moyennes approchées par 100g  Valeur Énergétique ----- 235Kcal/ 982 KJ Protéines ----- 39,9 g Glucides ----- 0,75 g dont sucres ----- 0,20 g Graisses----- 8,0 g dont acides gras saturés ----- 3,20 g Fibre alimentaire ----- 0 g Sel----- 4,47 g	<b>VALEURS QUOTIDIENS</b>  *(1) % VD 11,7 % 79,8 % 0,29 % 0,22 % 11,4 % 16,0 % 0 % 74,5%	<b>CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES</b> Norma RD 474/2014, RD 142/2002 - pH finale : < 5,5. Aw : < 0,920 - Humidité : Max 55% - Protéines *: 44% - Graisses *: 5% - Glucides Totaux *: 0,5% - Nitrates : < 250 ppm. – Nitrites : < 50ppm * Exprimées en matière sèche.
		<b>CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES</b> Norme 2073/2005 CE - Escherichia Coli : <100 ufc/g - Sthaphylococcus Aureus : <100 ufc/g - Présence de Salmonella Shigella : Absence/25 g - Clostridium Sulphite Réducteurs : < 100 ufc/g - Listeria Monocytogènes : Absence/25g

<b>COND. TEMPERATURE</b>	<b>A CONSERVER DANS UN ENDROIT FRAIS ET SEC</b>		
<b>TRANSPORT :</b> (T <sup>a</sup> recommandée)	Max: 14°C	Min: 2°C	Idéal: 8°C
<b>STOCKAGE :</b> (T <sup>a</sup> recommandée)	Max: 14°C	Min: 2°C	Idéal: 8°C
<b>POINT DE VENTE :</b> (T <sup>a</sup> recom.)	Max: 14°C	Min: 2°C	Idéal: 8°C

**DLC : 180 jours.**

**INSTRUCTIONS DE CONSOMMATION :** Ouvrir l'emballage et laisser à température ambiante pendant 10-15 minutes avant consommation, pour son aération.

**DÉCLARATION ALLERGÈNES:** Ne contient pas d'allergènes mentionnés à l'annexe V, RD 1245/2008.

**UTILISATION PRÉVUE ET POPULATION DESTINÉE :** Tous les consommateurs en général sauf les allergiques à certains de ses ingrédients et les femmes en période de grossesse et de maternité.

**DISTRIBUTION :** Transport réfrigéré