

## UNION DE INDUSTRIALES DE LEDRADA, S.A. Ctra. Béjar, s/n 37730 Ledrada Salamanca

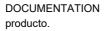
## Nº R.G.S.E.A.A. 10.03524/SA



NOMBRE DEL PRODUCTO

## LOMO IBÉRICO

DESCRIPCIÓN DEL RODUCTO	Trozos de carne de cerdo Ibérico que está situado en el lado del lomo y debajo de las costillas del animal.
INGREDIENTES:	Lomo de cerdo ibérico
ETIQUETADO:  TRATAMIENTOS APLICABLES AL PRODUCTO	La identificación se realiza a nivel de lote y el lote de sacrificio se lleva adelante, se separa e identifica mediante tarjetas  Separación mecánica de las distintas porciones y refrigeración y / o congelación de las mismas hasta el momento del envío.  Refrigeración / congelación
DESCRIPCION DEL ENVASE O EMBALAJE DEL PRODUCT	Bandejas de plastico
INSTRUCCIONES DE CONSERVACIÓN DE	Refrigeración / congelación
ALMACENAMIENTO TÉRMINOS DE DISTRIBUCIÓN Y	Refrigeración / congelación
REFERENCIA LEGISLACION	<ol> <li>REGLAMENTO (CE) Nº 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abri de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.</li> <li>REGLAMENTO (CE) Nº 852/2004 DEL PARLAMENTO Y CONSEJO EUROPEOS de 29 de abril de 2004 sobre la higiene de los productos alimenticios.</li> <li>REGLAMENTO (CE) Nº 854/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO por el que se establecen Normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de Origen animal destinados al consumo humano.</li> <li>REGLAMENTO (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002 por el que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se establecen los procedimientos relacionados con la seguridad alimentaria.</li> <li>REGLAMENTO (CE) No 2073/2005 DE LA COMISIÓN de 15 de noviembre de 2005 sobre criterios microbiológicos para los productos alimenticios.</li> <li>Reglamento 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.</li> <li>Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la Norma de calidad para la carne, jamón, paleta y lomo ibérico de caña.</li> <li>REGLAMENTO (CE) Nº 1881/2006 DE LA COMISIÓN de 19 de diciembre de 2006 por el que se establece el contenido máximo de determinados contaminantes en los alimentos.</li> </ol>
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	pH > 5.5 Actividad de agua (aw) <0.99
NIVELES MICROBIOLÓGICOS, LÍMITES DE ACEPTACIÓN:	Escherichia coli 1 x 101 u.f.c./g Ausencia de salmonella /25g  Enterobacteria 1 x 102 u.f.c./g Aerobios mesofilos 1 x 106 u.f.c./g
ALÉRGENOS Y OMGS	No contiene
ORIGEN DE LAS MATERIA	S PRIMAS: Las materias primas son animales de granjas ubicadas dentro del territorio españo
ESPECIFICACIÓN DEL CLIENT	E Fabricantes, mayoristas y minoristas de carnicería
(DESTINO)	Industrias procesadoras de came esperadas, distribuidores de productos cárnicos frescos y la
APLICACION	Población general.
APLICACION	Accidental Sin incidentes, no se detectan usos no deseados



Todas las expediciones van acompañadas de un comprobante de expedición que contiene los datos del

FT 11 / REV 10 / MAYO 2020