



Nº R.G.S.E.A.A. 10.03524/SA

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



NOMBRE DEL PRODUCTO PRESA IBÉRICA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Pieza redondeada y en forma de abanico que se encuentra entre los músculos serratos. Se encuentra en el extremo del lomo, en el hueco del hueso del hombro.	
INGREDIENTES:	Presa de cerdo ibérico	
ETIQUETADO	La identificación se realiza a nivel de lote y el lote de sacrificio se lleva adelante, se separa e identifica mediante tarjetas.	
TRATAMIENTOS APLICABLES AL PRODUCTO	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 plástico.	
INSTRUCCIONES DE CONSERVACIÓN DE ALMACENAMIENTO	Refrigeración / congelación	
TÉRMINOS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE.	Refrigeración / congelación	
REFERENCIA DE LEGISLACIÓN	1. REGLAMENTO (CE) Nº 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. 2. REGLAMENTO (CE) Nº 852/2004 DEL PARLAMENTO Y CONSEJO EUROPEOS de 29 de abril de 2004 sobre la higiene de los productos alimenticios. 3. 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. 4. 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. 5. REGLAMENTO (CE) No 2073/2005 DE LA COMISIÓN de 15 de noviembre de 2005 sobre criterios microbiológicos para los productos alimenticios. 6. Reglamento 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. 7. 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. 8. 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.	
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 Aerobias mesofilas1 x 106 u.f.c./g
ALÉRGENOS Y OMGS	No contiene	
ORIGEN DE LAS MATERIAS PRIMAS	las materias primas son de animales de granjas ubicadas en el territorio Español.	
ESPECIFICACIÓN DEL CLIENTE	Fabricantes, mayoristas y minoristas de carnicería	
(DESTINO)	Industrias procesadoras de carne esperadas, distribuidores de productos cárnicos frescos y la	
APLICACIONES	población general. Accidental Sin incidentes, no se detectan usos no deseados.	

DOCUMENTACION
datos del producto.

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

FT 1 / REV 10 / MAYO 2020