



# Estanislao

La tradición del Ibérico



## Lomito Ibérico

### Ingredientes:

Cabecero de lomo de cerdo ibérico, sal, ajo, pimentón, orégano, azúcares, **proteína de soja**, dextrina, dextrosa, **lactosa**, **caseinato**, emulgentes E-450i, E-450 iii, E-452 i, conservadores E-252, E-250 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.....	365 Kcal/1515 Kj
Grasas totales.....	27,4 g
- Saturadas.....	11,69 g
- Monoinsaturadas.....	19,67 g
- Poliinsaturadas.....	1,73 g
Hidratos de carbono.....	<1,0 g
- Azúcares.....	0,7 g
Proteínas.....	29,5 g
Sal.....	1,9 g

### Tratamientos:

Adobo y embuchado en tripa artificial de colágeno en calibre del 65 con una longitud aproximada de 20 cm y curado en secaderos.



**Estanislao**



## Presentaciones:

Enteros al vacío: 14-16 unidades/caja.



Entero

1

### Consumo preferente:

Entero: 24 meses.

## Logística:

	Medidas cajas	Peso aprox. pieza	Piezas / Caja	N° cajas / Fila	N° Filas / palet	Total Cajas / Palet	Total piezas / Palet	Total Kgs aprox.
1	650 X 180 X 120	0,4 KGS	14-16	6	9	54	810	325 KGS

## Denominaciones de Venta / Códigos EAN:

• Lomito de Bellota Ibérico ..... 842727811100

## 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 12C°

## 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 y al vacío: 24 meses.

## Población destino esperado:

El producto va dirigido a la población en general, con la única excepción de las personas alérgicas a la **PROTEÍNA DE SOJA, LACTOSA y CASEINATO.**