

**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO**

Ref.: PAP 01
Fecha: Sept.2021

DENOMINACIÓN COMERCIAL	PRESA IBERICA FRESCO/CONGELADO
DEFINICIÓN	Parte del cabecero del lomo del cerdo ibérico.
COMPOSICIÓN	Presa de cerdo ibérica
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Salmonella: No detectado en 25 gr.
CARACTERÍSTICAS FÍSICO/QUÍMICAS Y ORGANOLÉPTICAS	Color: carne roja con vetas de grasa blanca-nacarada. Sabor: carne de sabor delicado Aroma: agradable y característico. Textura: homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento. Olor: intenso y característico del producto.
ALÉRGENOS ALIMENTARIOS	No contiene alérgenos alimentarios
CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	Vehículos refrigerados o en congelación.
DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE	Al vacío en bolsas de 1kg aprox o en cajas a granel
ETIQUETADO	Etiquetado según Reglamento (UE) Nº 1169/2011
FIJACIÓN DE LA VIDA UTIL DEL PRODUCTO	Refrigeración: 7 días desde el sacrificio Congelación 2 años desde la fecha de envasado
INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR (CONSERVACIÓN Y PREPARACIÓN)	Destinado a su consumo por parte de la población en general excepto: - Personas a las que se les haya prohibido o desaconsejado facultativamente Cocinar completamente antes de su consumo. Conservar en Refrigeración a $T^a < 7^{\circ}\text{C}$. Conservar en Congelación a $T^a < -18^{\circ}\text{C}$.
LEGISLACIÓN APLICABLE	Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Reglamento (CE) Nº 1441/2007 DE LA COMISIÓN de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) Nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios. Reglamento (UE) nº 1129/2011 de la Comisión, de 11 de noviembre de 2011, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión.