



FICHA TÉCNICA
LAGARTO IBÉRICO DE BELLOTA / CEBO DE CAMPO / CEBO

ED: 3
02-01-23
Rev01 30-01-26

	Descripción del producto / Características organolépticas El lagarto es una pieza alargada y estrecha, es un cordón del lomo, que se extrae de la parte entre las costillas y el lomo. Se caracteriza por su forma alargada. El lagarto ibérico de bellota, procede de animales ibéricos (100% raza ibérica, o 50-75% raza ibérica), criados en libertad alimentados con bellota y pasto natural, lo que proporciona al producto sus características únicas. El lagarto ibérico de cebo de campo, procede de animales ibéricos (habitualmente 50% raza ibérica) alimentados en libertad con pasto y pienso natural. El lagarto de cebo, procede de cerdos ibéricos (habitualmente 50% raza ibérica) alimentados con pienso (en nuestro caso pienso natural). Tiene un peso por pieza de entre 0,150 y 0,200 kg.		
Ingredientes	Carne (lagarto) de cerdo ibérico de bellota/cebo de campo/cebo.		
Proceso de elaboración	Selección de carnes y reposo. Envasado al vacío. Proceso de ultra congelado. Almacenamiento en congelación.		
Envasado	Envase y tipo envasado Al vacío – bolsas de plástico de uso alimentario.	Presentación comercial Piezas enteras al vacío (bolsas de 4 unidades).	Embalaje Cajas de cartón de uso alimentario. Peso aprox. 4,500 kg.
Etiquetado	Tipo y colocación Etiqueta adhesiva colocada en el exterior del envase de vacío.	Información de la etiqueta Denominación del producto. Origen. Número de lote. Fecha de consumo preferente (mes/año). Identificación de la empresa y NRS. Consejos de conservación / Consumo.	
Condiciones de almacenamiento y transporte	Almacenamiento: congelado (- 18 °C). Una vez descongelado, no volver a congelar. Transporte: refrigerado/congelado.		
Uso previsto del producto	Descongelar, retirar el envase de vacío, cocinar completamente antes de consumir.		
Duración de vida del producto	36 meses a partir fecha de envasado.		
Información alérgenos/ Información OGM	Exento de GLUTEN (según Directiva 2009/41/CE). Sin presencia de los alérgenos listados en el Anexo V del Reglamento 1169/2011. Producto no modificado genéticamente, de acuerdo a los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003.		