



FICHA TÉCNICA
TOCINO IBERICO BELLOTA SALADO

ED: 4
02-01-20

Rev02 30-01-26

	Descripción del producto/Características organolépticas El tocino de cerdo ibérico de bellota es una salazón cárnica elaborada con el tejido subcutáneo obtenido de las regiones dorso-lumbar, costal y ventral en una sola pieza (hoja de tocino) sometido a un proceso de salado, que garantice su conservación para el consumo. El tocino se caracteriza por su color blanco, y su olor y sabor característicos. Tiene un peso por hoja de aproximadamente 10,000 kg.		
Ingredientes	Tocino de cerdo ibérico de bellota, sal..		
Proceso de elaboración	Selección de carnes y reposo (oreo) Salado Reposo (48-72 horas) Envasado/Etiquetado/Embalado		
Envasado	Envase y tipo envasado Al vacío – bolsas de plástico de uso alimentario	Presentación comercial Piezas al vacío en tres trozos	Embalaje Cajas de cartón de uso alimentario.
Etiquetado	Tipo y colocación Etiqueta adhesiva colocada en el exterior del envase de vacío	Información de la etiqueta: Denominación del producto - Ingredientes Número de lote Fecha de consumo preferente (mes/año) Identificación de la empresa y NRS Consejos de conservación Información nutricional	
Condiciones de almacenamiento y transporte	Almacenamiento: conservar en lugar fresco y seco. Transporte: a temperatura ambiente o refrigerado.		
Uso previsto del producto	Retirar el envase de vacío y consumir. Aunque este producto no requiere preparación anterior a su consumo, se emplea mayoritariamente para usos culinarios (frituras, guisos).		
Duración de vida del producto	18 meses a partir fecha de envasado.		
Información nutricional (valor nutricional en 100 g)	Valor energético.....764 Kcal - 3100 kJ Grasas.....84,1 g (de las cuales saturadas: 28,43 g) Hidratos de Carbono.....<1 % (de los cuales azúcares: < 1%) Proteínas..... 1,67 g Sal..... 3,0 g		
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		
Criterios microbiológicos	Salmonella.....Ausencia en 25 gr - Listeria Monocitogenes.....<100 uf		