

Denominación del producto * Denominaciones de venta según R.D. 04/2014	<b>CAÑA DE LOMO/ LOMO EMBUCHADO</b>	
Descripción del producto	Producto elaborado con el músculo ileoespinal del cerdo libre de grasa externa, salado, adobado y embutido en tripas naturales o artificiales, permeables y que ha sufrido un proceso de curación adecuado	
Ingredientes * Los ingredientes susceptibles de causar alergias o intolerancias según el anexo II del R (UE) nº 1169/2011- aparecen subrayadas y en negrita.	Lomo ibérico, sal, azúcar, conservadores (E-252, E-250), dextrosa, antioxidante (E-301). estabilizantes (E-450 v y E-331 iii) y antiaglutinante (E-551), ajo y orégano. Envoltura no comestible	
Cantidad neta	Variable en función de pieza y la presentación comercial. Las piezas son pesadas de forma individual.	
Fecha de duración mínima (Vida útil)	12 meses- Ver fecha en la etiqueta (dato obtenido tras la experiencia adquirida sobre los productos)	
Condiciones de conservación	Los productos envasados a vacío: conservar en condiciones de refrigeración. Una vez abierto conservar en un ambiente fresco, seco y alejado de la luz	
Condiciones de utilización	Puede ser consumido sin cocinado. Se recomienda su consumo a temperatura ambiente. En el caso de productos envasado a vacío antes del consumo es conveniente sacarlos de la bolsa unas horas antes y para atemperara el producto Retirar la tripa antes de su consumo	
Condiciones de transporte	En el caso de piezas enteras no precisa condiciones reguladas	
Especificación del cliente (destino)	Otras industrias de alimentación. Consumidor final	
Información nutricional * (Valores bibliográficos) ** Valores medios por 100 g de producto.	Valor energético	323 Kcal/ 1344 Kj
	Proteínas	34 g
	Hidratos de carbono	0,5 g
	Azúcares	0,5 g
	Grasas	20,7 g
	- Ácidos grasos saturados	6,68 g
	- Ácidos grasos monoinsaturados	8,65 g
	- Ácidos grasos poliinsaturados	3,17 g
- Sodio	1,47 g	
Tratamientos aplicados al producto	Carne adobada metida en tripa y sometidos a secado-maduración	
Descripción del envase o embalaje	Piezas envasadas a vacío y en caja de cartón Cada caja va serigrafiada con información del producto y de la industria.	
Identificación del producto	Etiqueta adhesiva sobre la cuerda en la cual se indica el lote de elaboración	
Etiquetado	Reglamento (UE) nº 1169/2011 R.D. 4/2014 (Norma del Ibérico) y R.D 474/2014 (Norma derivados cárnicos) En la etiqueta se recogen los datos de lote y consumo preferente	
Limitación de aditivos	Reglamentos (CE) nº 1333/2008 y sus modificaciones (R (UE) 1129/2011, R(UE) 232/2012, R(UE) 601/2014)	
Límites microbiológicos	Reglamento (CE) nº 2073/2005 de criterios microbiológicos y sus modificaciones posteriores.	
Presentaciones comerciales	Pieza entera	Envasada a vacío
	Pieza porcionada (mitades)	Envasado a vacío
Uso accidental	Sin incidencias, no se han detectado usos no intencionados.	
Consumidores previstos	Población general.	
Grupo de consumidores sensibles	Intolerantes a cualquiera de los ingredientes (ver apartado ingredientes)	
Documentación	Producto etiquetado – datos de lote y consumo preferente en la etiqueta individual Producto a granel- datos de lote en albaran El destino de los productos se recoge en los albaranes de salida	
Observaciones	Tener precaución con las grapas, cuerdas, etiquetas	