



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

LOMO BLANCO EXTRA

Código: FT012EC
Revisión: 00
26/03/2019

DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO

Lomo Blanco Extra

CLASIFICACIÓN Y CATEGORIZACIÓN DEL PRODUCTO

- Derivado cárnico curado-madurado según *Real Decreto 474/2014*.
- Alimento listo para el consumo que no puede favorecer el desarrollo de *Listeria monocytogenes*, no destinado a lactantes ni para usos médicos especiales según *Reglamento (CE) N.º 2073/2005* (categoría 1.3.).
- Producto cárnico destinado a ser consumido crudo según *Reglamento (CE) N.º 2073/2005* (categoría 1.8.).

ORIGEN DEL PRODUCTO

Producto de origen español.

MARCA COMERCIAL

La Finojosa.

CATEGORÍA DEL PRODUCTO

Extra.

COMPOSICIÓN

Lomo de cerdo, sal, azúcar, pimentón, ajo, especias, antioxidante E-301, conservadores E-250 y E-252.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO

Producto elaborado con el paquete muscular formado por los músculos espinal y semiespinal del tórax, así como los músculos longísimos, lumbar y torácico del cerdo, en una pieza única, prácticamente libre de grasa externa, aponeurosis y tendones, adicionado de sal, especias y aditivos autorizados, macerado en cámara de maduración de masas durante un periodo de 24 a 48 horas a temperatura entre 0-8 °C, embutido en tripa artificial permeable, que se ha sometido, con carácter general, a un proceso adecuado proceso de curado-maduración en secadero artificial durante un periodo mínimo de 60 días a una temperatura de 10-14 °C y una humedad relativa del 75-80% y posterior envasado al vacío y embalado y almacenamiento en cámara de refrigeración a temperatura entre 0-8 °C hasta su expedición y venta. Este producto podrá ser elaborado a partir de piezas enteras o con sus correspondientes paquetes musculares.

Delicias Ibéricas una Marca de YTodo SC – CIF J70472402
Paseo de las Delicias, nº 31 5º Piso, 28045 – Madrid
Teléfono: +34 654105043

www.deliciasibericas.com

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

MICROORGANISMO	PLAN DE MUESTREO		LÍMITES	
	n	c	m	M
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 ufc/g (comercializado durante su vida útil)	
<i>Salmonella</i>	5	0	No detectado en 25 g (comercializado durante su vida útil)	

n = número de muestras que componen la muestra
c = número de muestras que dan valores entre m y M
en ambos casos, m = M

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Y ORGANOLÉPTICAS

- Nitratos DRM 250 mg/kg.
- Nitritos DRM 100 mg/kg.
- pH 6,05
- aw 0,90
- Olor: Aroma agradable y característico.
- Sabor: Suave, prevaleciendo el sabor a pimentón.
- Color y Aspecto al corte: Característico, exterior rojo e interior rojo vivo, que ofrece un aspecto marmóreo por la grasa infiltrada.
- Textura: Homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento.

PRESENTACIÓN Y ENVASADO

El producto es presentado en piezas enteras o medias piezas y/o loncheado en formatos de 100 gr, 250 gr o 500 gr.

El producto es envasado al vacío en bolsas de plástico.

El producto es embalado en cajas de cartón:

10 piezas enteras.

15 piezas en mitades.

20 unidades de 100 gramos.

Peso neto caja:

2 kilogramos las cajas de 100 gramos.

Resto variable.

Fecha de consumo preferente: 1 año desde la fecha de envasado.

EAN13:

Piezas Enteras	Medias Piezas	Loncheado 100 gr
8436035020324	8436035020324	8436035022182

ETIQUETADO

Situación etiqueta: pegatina adherida al envase.

Información del etiquetado.

Denominación comercial: Lomo Blanco Extra.

Valor Nutricional.

Nº RGSEEA: 10.0014587/CO.

Ingredientes: Lomo de cerdo, sal, azúcar, pimentón, ajo, especias, antioxidante E-301, conservadores E-250 y E-252. Sin Gluten.

Producto de origen español.

Lote: código numérico de 5 o 6 caracteres.

Delicias Ibéricas una Marca de YTodo SC – CIF J70472402

Paseo de las Delicias, nº 31 5º Piso, 28045 – Madrid

Teléfono: +34 654105043

www.deliciasibericas.com



F/C: 1 año desde la fecha de envasado.

Peso Neto.

Código de barras.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Temperatura refrigerada 0-8°C. Es producto ya curado.

CONDICIONES DE TRANSPORTE

Vehículos propios o subcontratados isotérmicos o refrigerados.

DESTINO FINAL PREVISTO PARA EL PRODUCTO

Nacional, Exportación U.E. y terceros países.

GRUPO Y TIPOS DE CONSUMIDORES

Cualquier grupo. No contiene alérgenos. Producto sin OMG.

USO PREVISTO DEL PRODUCTO

Alimento listo para el consumo.

Forma de preparación aconsejada: sacar de la bolsa y mantener a temperatura ambiente durante al menos 2 horas. Cortar en finas lonchas desechando la tripa.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios por 100 gramos de producto.

- Valor energético 319,09 Kcal
1340,19 Kj
- Grasa 21,57 gr.
- Grasa Saturada 5,85 gr.
- Hidratos de Carbono <0,1 gr.
- Azúcares <0,1 gr.
- Proteína 31,23 gr.
- Sal 1820 mg

NORMATIVA

- **Reglamento (CE) N° 2073/2005.**
- Reglamento (CE) N° 852/2004.
- Reglamento (CE) N° 853/2004.
- Reglamento (CE) N° 854/2004.
- Reglamento (UE) 1169/2011.
- Real Decreto 1334/1999.
- Real Decreto 474/2014.

Delicias Ibéricas una Marca de YTodo SC – CIF J70472402

Paseo de las Delicias, nº 31 5º Piso, 28045 – Madrid

Teléfono: +34 654105043

www.deliciasibericas.com

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS EN LOS INGREDIENTES DE ESTE PRODUCTO	Contiene según receta (si/no)	
1	Cereales que contengan GLUTEN (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados.	NO
2	Crustáceos o productos a base de crustáceos.	NO
3	Huevos y productos a base de huevos.	NO
4	Pescado o productos a base de pescado.	NO
5	Cacahuets y productos a base de cacahuets.	NO
6	Soja y productos a base de soja.	TRAZAS
7	Leche y sus derivados (incluida lactosa).	TRAZAS
8	Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alféncigos, nueces de macadamia o nueces de Australia).	NO
9	Apio y productos derivados.	NO
10	Mostaza y productos derivados.	NO
11	Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	NO
12	Dióxido de Azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 ml/litro.	NO
13	Altramuces y productos a base de altramuces.	NO
14	Moluscos y productos a base de moluscos.	NO