



LA FINOJOSA®
JAMONES Y EMBUTIDOS
MANJARES DE PURA RAZA

JAMONES Y EMBUTIDOS LA FINOJOSA S.L.
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
LOMO BLANCO EXTRA

Código: FT012
Revisión: 06
02/11/2017

DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO

Lomo Blanco Extra

CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Cárnico Crudo-Curado

ORIGEN DEL PRODUCTO

Producto de origen español

MARCA COMERCIAL

La Finojosa

CATEGORÍA DEL PRODUCTO

Extra

COMPOSICIÓN

Lomo de cerdo, sal, azúcar, antioxidante E-301, conservadores E-252 y E-250, corrector de la acidez E-331iii, pimentón, oleoresina de pimentón, dextrosa, ajo, especias, proteína de cerdo. **Puede contener trazas de LECHE EN POLVO, trazas de PROTEÍNA DE LECHE y trazas de PROTEÍNA AISLADA DE SOJA**

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.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- | | |
|--------------------------|-----------------|
| • Salmonella | Ausencia / 25 g |
| • Listeria Monocytogenes | <100 ufc/g |
| • Escherichia coli | <100 ufc/g |
| • Staphylococos aureus | <100 ufc/g |

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Y ORGANOLÉPTICAS

- Nitratos DRM 250 mg/kg
- Nitritos DRM 100 mg/kg
- 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



LA FINOJOSA®
JAMONES Y EMBUTIDOS
MANJARES DE PURA RAZA

JAMONES Y EMBUTIDOS LA FINOJOSA S.L.
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
LOMO BLANCO EXTRA

Código: FT012
Revisión: 06
02/11/2017

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

20 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:

<u>Piezas Enteras</u>	<u>Medias Piezas</u>	<u>Loncheado 100 gr</u>
8436035020324	8436035020836	8436035022182

ETIQUETADO

Situación etiqueta: pegatina adherida al envase

Información del etiquetado

Denominación comercial: Lomo Blanco Extra

Identificación de la empresa:

Jamones y Embutidos La Finojosa S.L.

Polígono Industrial Molino de Viento parcelas 9-10

14270-Hinojosa del Duque

Córdoba

T/F: 957142056

www.finojosa.com

Nº RGSEEA: 10.0014587/CO

Ingredientes: Lomo de cerdo, sal, azúcar, antioxidante E-301, conservadores E-252 y E-250, corrector de la acidez E-331iii, pimentón, oleoresina de pimentón, dextrosa, ajo, especias, proteína de cerdo.

Alérgenos: Puede contener trazas de LECHE EN POLVO, trazas de PROTEÍNA DE LECHE y trazas de PROTEÍNA AISLADA DE SOJA

Producto de origen español

Lote: código numérico de 5 o 6 caracteres

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

Consumir directamente y/o cocinado.



LA FINOJOSA®
JAMONES Y EMBUTIDOS
MANJARES DE PURA RAZA

JAMONES Y EMBUTIDOS LA FINOJOSA S.L.
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
LOMO BLANCO EXTRA

Código: FT012
Revisión: 06
02/11/2017

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

NORMATIVA

- Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) nº 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Real Decreto 1904/1993, por el que se establecen las condiciones de producción y comercialización de productos cárnicos y de los determinados productos de origen animal.
- Reglamento 2073/2005, de 15 de noviembre, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) nº 509/2006 del consejo de 20 de marzo de 2006
- Directiva 2000/13/CE relativa al etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
- Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
- Así como cualquier disposición legal que afecte a esta actividad.



LA FINOJOSA®
JAMONES Y EMBUTIDOS
MANJARES DE PURA RAZA

JAMONES Y EMBUTIDOS LA FINOJOSA S.L.
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
LOMO BLANCO EXTRA

Código: FT012
Revisión: 06
02/11/2017

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	Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	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, alfoncigos, nueces de macadamia o nueces de Australia)	NO
9	Apio y productos derivados	NO
10	Mostaza y productos derivados	NO



LA FINOJOSA®
JAMONES Y EMBUTIDOS
MANJARES DE PURA RAZA

JAMONES Y EMBUTIDOS LA FINOJOSA S.L.
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
LOMO BLANCO EXTRA

Código: FT012
Revisión: 06
02/11/2017

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