



LA FINOJOSA®  
JAMONES Y EMBUTIDOS  
MANJARES DE PURA RAZA

# JAMONES Y EMBUTIDOS LA FINOJOSA S.L.

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

### LOMO IBÉRICO

Código: FT011  
Revisión: 06  
02/11/2017

#### DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO

Lomo Ibérico

#### CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Cárnico Crudo-Curado

#### ORIGEN DEL PRODUCTO

Producto de origen español

#### MARCA COMERCIAL

La Finojosa

#### CATEGORÍA DEL PRODUCTO

Cebo, Cebo de Campo, Bellota

#### COMPOSICIÓN

Lomo de cerdo ibérico, nitrificante (sal, conservadores E-250, E-252), dextrosa, **lactosa**, sal, pimentón, orégano.

#### 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

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

El producto es envasado al vacío en bolsas de plástico



LA FINOJOSA®  
JAMONES Y EMBUTIDOS  
MANJARES DE PURA RAZA

## JAMONES Y EMBUTIDOS LA FINOJOSA S.L. FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO LOMO IBÉRICO

Código: FT011  
Revisión: 06  
02/11/2017

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:

### Piezas Enteras

Cebo: 8436035020300    Cebo Campo: 8436035020294    Bellota: 8436035020317

### Medias Piezas

Cebo: 8436035020812    Cebo Campo: 8436035020805    Bellota: 8436035020829

### Loncheado 100 gr

Cebo: 843603502175    Cebo Campo 8436035023028    Bellota: 8436035022168

### 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](http://www.finojosa.com)

Nº RGSEEA: 10.0014587/CO

Ingredientes: Lomo de cerdo ibérico, nitrificante (sal, conservadores E-250, E-252), dextrosa, **lactosa**, sal, pimentón, orégano.

Alérgenos: Contiene **LACTOSA**

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 IBÉRICO**

---

Código: FT011  
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. Pendiente determinar.

- Valor energético 1667,61 Kj/ 397,05 Kcal
- Grasa 29,92 gr.
  - Grasa Saturada 6,41 gr.
- Hidratos de Carbono <0,1 gr.
  - Azúcares <0,1 gr.
- Proteína 31,95 gr.
- Sal 1780 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 IBÉRICO**

Código: FT011  
Revisión: 06  
02/11/2017

| <b>SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS EN LOS INGREDIENTES DE ESTE PRODUCTO</b> |                                                                                                                                      | Contiene según receta (si/no) |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| 1                                                                                                      | Cereales que contengan <b>GLUTEN</b> (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados) | NO                            |
| 2                                                                                                      | <b>Crustáceos</b> o productos a base de crustáceos                                                                                   | NO                            |
| 3                                                                                                      | <b>Huevos</b> y productos a base de huevos                                                                                           | NO                            |
| 4                                                                                                      | <b>Pescado</b> o productos a base de pescado                                                                                         | NO                            |
| 5                                                                                                      | <b>Cacahuetes</b> y productos a base de cacahuetes                                                                                   | NO                            |
| 6                                                                                                      | <b>Soja</b> y productos a base de soja                                                                                               | NO                            |
| 7                                                                                                      | <b>Leche</b> y sus derivados (incluida <b>lactosa</b> )                                                                              | SI                            |



LA FINOJOSA®  
JAMONES Y EMBUTIDOS  
MANJARES DE PURA RAZA

**JAMONES Y EMBUTIDOS LA FINOJOSA S.L.**  
**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**  
**LOMO IBÉRICO**

Código: FT011  
Revisión: 06  
02/11/2017

|    |                                                                                                                                                      |    |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 8  | <b>Frutos de cáscara</b> (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfóncigos, nueces de macadamia o nueces de Australia) | NO |
| 9  | Apio y productos derivados                                                                                                                           | NO |
| 10 | <b>Mostaza</b> y productos derivados                                                                                                                 | NO |
| 11 | Granos de <b>sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo                                                                                       | NO |
| 12 | <b>Dióxido de Azufre y sulfitos</b> en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 ml/litro                                                           | NO |
| 13 | <b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces                                                                                                   | NO |
| 14 | <b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos                                                                                                       | NO |