

	ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO	R PG 07 01
		REV.: 02
	FICHA TÉCNICA LOMO DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO (50% RAZA IBÉRICA)	JULIO 2024
		PÁGINA 1 DE 6

EMPRESA FABRICANTE

Razón Social	FLORENCIO GÓMEZ, S.A	Teléfono	923591062
Dirección	C/ Arriba, 31; CP 37730, Lledrada (Salamanca)	Correo Electrónico	calidad@florenciogomez.es
País	España		

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Denominación Legal	Lomo de Cebo de Campo Ibérico (50% raza Ibérica)	Origen	España
Denominación Comercial	Lomo de Cebo de Campo Ibérico (50% raza Ibérica)	Marca	Florencio Gómez
Descripción del Producto	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, prácticamente libre de grasa externa, aponeurosis y tendones, adobado y embuchado en envolturas artificiales, el cual ha sufrido un adecuado proceso de curado-maduración.	Peso	Variable

COMPOSICIÓN

Ingredientes	Lomo de Cerdo de Campo (50% raza ibérica), pimentón, sal, ajo, azúcares (dextrosa, azúcar, jarabe de glucosa), antioxidante (E-316), conservador (E-252) y orégano. Envoltura artificial no comestible.
Alérgenos	No contiene
Origen	España

	ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO	R PG 07 01
		REV.: 02
	FICHA TÉCNICA LOMO DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO (50% RAZA IBÉRICA)	JULIO 2024
		PÁGINA 2 DE 6

Conservación

Conservar en lugar fresco y seco

Observaciones

Ninguna de las materias primas ha recibido radiaciones ionizantes ni ha sido obtenida a partir de organismos modificados genéticamente.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE FABRICACIÓN

Recepción y almacenamiento de materias primas mayoritarias y minoritarias, salazón y adobado, pesada, adición y mezclado de ingredientes, embuchado con tripa lavada previamente, secado artificial, secado natural, preparación del producto, envasado al vacío y expedición.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Almacenamiento

Almacenar en lugar fresco y seco

Transporte

Vehículo Isotermo

INFORMACIÓN ALERGÉNICA (Según Reg 1169/2011)

ALÉRGENOS	Si	No	Trazas
Cereales que contengan gluten y productos derivados		X	
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X	
Pescado y productos a base de pescados		X	
Huevos y productos a base de huevo		X	
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X	
Soja y productos a base de soja		X	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		X	
Frutos de cáscara		X	
Apio y productos derivados		X	
Mostaza y productos derivados		X	
Granos de sésamo y productos a base de altramuces		X	
Anhídrido Sulfuroso y		X	

	ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO	R PG 07 01
		REV.: 02
	FICHA TÉCNICA LOMO DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO (50% RAZA IBÉRICA)	JULIO 2024
		PÁGINA 3 DE 6

ALÉRGENOS	Si	No	Trazas
sulfitos en cantidad superior a 10 ppm			
Altramuces y productos a base de altramuces		X	
Moluscos y productos a base de moluscos		X	

OGMs Y RADIACIONES IONIZANTES

OGM: Ausencia: se trata de producto no modificado genéticamente (libre de OGM's: Organismos modificados genéticamente).

Radiaciones Ionizantes: Ausencia: Ninguna de las materias primas ha recibido radiaciones ionizantes

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO TERMINADO

Declaración de Ingredientes en el etiquetado

Lomo de Cerdo de Campo (50% raza ibérica), sal, azúcares (dextrosa, azúcar, jarabe de glucosa), antioxidante (E-316), conservador (E-252), pimentón, ajo y orégano.

Envoltura artificial no comestible.

Características Microbiológicas

Microorganismo	Límite Máximo	Técnica Analítica
E. Coli B-glucuronidasa positivo	< 100 ufc/g	Rto. En placa
Staphylococcus coagulasa + (Staphylococcus aureus y otros)	< 100 ufc/g	Rto. En placa
Salmonella spp	Ausencia	Rapid. Salmonella
Shigella spp	Ausencia	Detección
Listeria Monocytogenes	<100 ufc/g	Cromatografía de Investigación
Clostridium spp sulfito-reductores	<100 ufc/g	Rto. En Placa

Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite Máximo
Humedad	<55%
Proteínas Añadidas	<3%

	ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO	R PG 07 01
		REV.: 02
	FICHA TÉCNICA LOMO DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO (50% RAZA IBÉRICA)	JULIO 2024
		PÁGINA 4 DE 6

Azúcares solubles totales	≤ 5%
Actividad de agua	≤ 0.92
pH	5,0-6,5
Nitratos	<150 ppm
Nitritos	<150 ppm
E-316	<500 ppm

Características Organolépticas

Parámetro	Límite Máximo
Sabor	Carne de sabor delicado, poco salado
Color	Rojo con vetas de grasa blanquecinas
Olor	Agradable y característico
Textura	Homogénea, compacto.

Información Nutricional

VALORES MEDIOS POR 100 g DE PRODUCTO	
Energía Kcal/Kj	347/1446
Grasas (g) de las cuales:	22.3
Saturadas (g)	8.73
Hidratos de carbono de los cuales	<0.5
Azúcares (g)	<0.5
Proteínas (g)	36.5
Sal (g)	3.9

Etiquetado

Exigencias legales impresas en etiqueta de acuerdo con el Reg 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor: Empresa fabricante, Nº De Registro Sanitario, Localización de la empresa, categoría del producto, marca, fecha de caducidad. Lote de expedición, ingredientes, información nutricional, condiciones de conservación, origen y peso.

Información adicional (otras leyendas que deberían incluirse en el etiquetado)

Envoltura artificial no comestible. No contiene gluten

	ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO	R PG 07 01
		REV.: 02
	FICHA TÉCNICA LOMO DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO (50% RAZA IBÉRICA)	JULIO 2024
		PÁGINA 5 DE 6

Vida útil y modo de expresión de la vida útil

Fecha de Consumo Preferente: 12 meses desde el fin de su curación

Envasado y Embalaje

Envase primario: Piezas individuales envasadas al vacío

Envase secundario: Embalado en cajas de cartón.

Uso esperado del Producto

El producto es un producto listo para el consumo, por lo que puede consumirse según llega al consumidor.

Modo de empleo

Recomendamos extraer de la bolsa unas horas antes de su consumición, manteniéndolo en ambiente natural para resaltar su aroma y calidad.

Población Diana

Todos los consumidores en general salvo alérgicos a alguno de los ingredientes y mujeres en periodos de embarazo.

Población Vulnerable

Mujeres en periodo de embarazo ni alérgicos a la carne de cerdo y sus derivados.

Codificación de Lote

EMBUCHADOS: XXYYZZ

- XX: Corresponde al año
- YY: Corresponde a la semana
- ZZ: Número de partida

LEGISLACIÓN APLICABLE

- Reglamento 1169/2011 de 25 de Octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y posteriores modificaciones.
- Reglamento C.E Nº 852/2004 Del Parlamento Europeo de 29 de Abril Relativo a la Higiene de los Alimentos

	ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO	R PG 07 01
		REV.: 02
	FICHA TÉCNICA LOMO DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO (50% RAZA IBÉRICA)	JULIO 2024
		PÁGINA 6 DE 6

- Reglamento C.E Nº 853/2004 Del Parlamento Europeo de 29 de Abril que establece Normas Específicas de la Higiene de los Alimentos.
- Reglamento C.E Nº 1333/2008 de 16 de Diciembre 2008 sobre aditivos alimentarios.
- Reglamento C.E Nº 2073/2005 de 15 de Noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento CE. Nº 178/2002 de 28 de enero por el que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria.
- Real Decreto 474/2014, de 13 de julio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.
- Reglamento (UE) 2023/2018 de la comisión de 6 de octubre de 2023, relativo a los aditivos alimentarios nitritos (E-249-250) y nitratos (E-251-252).
- Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 1881/2006.
- Reglamento 37/2010 relativos a sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en productos alimenticios de origen animal.