



FICHA TÉCNICA

Ref.: ET-0019
Rev.: 04
Fecha: JULIO de 2025

LOMITO IBÉRICO

Hoja 1 de 3

IDENTIFICACION DE LA EMPRESA FABRICANTE		S. COOP. CHACINERA LA ALBERCANA C/ LAS ERAS, 6 37624 LA ALBERCA (SALAMANCA) TELEFONO (923) 415 185 REGISTRO SANITARIO: 10.01389/SA					
DENOMINACION		<u>LOMITO IBÉRICO</u>					
DESCRIPCION		Es el producto elaborado a partir de la presa de cerdo de raza ibérica (pieza del cabecero del lomo, cercano a la paleta). Adicionada con sal, y otras especias naturales, condimentos y aditivos autorizados, embutido en tripas natural o envoltura artificial, que ha sufrido un proceso de maduración-deseccación, que le asegura una buena estabilidad, así como un olor y sabor característicos.					
CATEGORÍA COMERCIAL		Lomito.					
INGREDIENTES		Presa de cerdo ibérico, sal, pimentón, dextrosa, LECHE en polvo, azúcar, dextrina conservadores (E-252, E-250), antiapelmazante (E-551).					
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	ORGANOLEPTICAS	<ul style="list-style-type: none">- Color: Rojo anaranjado, veteado.- Olor: Típico, agradable, a embutido curado.- Aspecto externo: Típico, con restos de moho, consistente, alargado, tripa bien adherida en toda la superficie.- Aspecto al corte: Consistente, veteado, ligado.- Textura: Compacta y homogénea.					
	FISICO-QUIMICAS	<ul style="list-style-type: none">- pH: 5.5 - 6.8- Actividad de agua: ≤ 0.9- Nitrito sódico (E-250): < 250 ppm al final del proceso de curación.- Nitrato potásico (E-250): < 150 ppm cantidad máxima adicionada.					
	MICROBIOLÓGICAS	PARÁMETROS		LÍMITES		MÉTODOS	
		<i>Escherichia coli</i>		< 5x10 ³ u.f.c./g		AGAR TBX	
		<i>Salmonella spp.</i>		Ausencia/25g		IRIS SALMONELLA	
Listeria monocytogenes ⁽¹⁾		100 u.f.c./g		COMPASS LISTERIA			
<p>(1) Reglamento 2073/2005 modificado por el Reglamento 1441/2007, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, no permite crecimiento de L. monocytogenes cuando el producto este en fábrica mientras que se permite un crecimiento inferior a 100 ufc/g durante la comercialización del producto hasta el final de su vida útil (final fecha de caducidad) y siempre que se cumpla alguna de las citadas premisas, por lo que el producto en cuestión tiene que tener:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Un pH inferior o igual 4,4 ó2. Una actividad de agua inferior o igual a 0,92 ó3. Simultáneamente, un pH inferior o igual a 5,0 y la actividad de agua inferior o igual a 0,94.							
VALORES NUTRICIONALES (porción 100g)	Valor Energético	Grasas	Grasas Saturadas	Hidratos de Carbono	Azúcares	Proteínas	Sal
	378 Kcal 1.574 KJ	26,7 g	14,2 g	0,60 g	0,60 g	33,9 g	3,3 g



FICHA TÉCNICA

Ref.: ET-0019
Rev.: 04
Fecha: JULIO de 2025

LOMITO IBÉRICO

Hoja 2 de 3

CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO Y CONSUMO

- **Conservación:** Mantener en lugar fresco y seco.
- **Consumo:** Mantener a temperatura ambiente unas horas antes de su consumo.
- **Vida útil:** Consumir preferentemente antes de 24 meses a partir de su fabricación (LOTE).
- **Alérgenos:**
 - Cereales que contengan gluten y productos derivados NO
 - Crustáceos y productos a base de crustáceos NO
 - Huevos y productos a base de huevo NO
 - Pescado y productos a base de pescado NO
 - Cacahuets y productos a base de cacahuets NO
 - Soja y productos a base de soja NO
 - **Leche y sus derivados (incluida lactosa) SI**
 - Frutos de cáscara y productos derivados NO
 - Apio y productos derivados NO
 - Mostaza y productos derivados NO
 - Granos de sésamo y productos a base de granaos de sésamo NO
 - Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/litro expresado como CO2 NO



El producto es apto para el consumo de todos los grupos de consumidores, incluidos niños y ancianos, excepto aquellas personas sensibles a la leche y sus derivados (incluida la lactosa), ya que pueden ocasionar reacciones adversas al ser consumido, por su carácter de alérgeno.

ETIQUETADO, PRESENTACIÓN Y CONTROL LOGÍSTICO

- **Etiquetado:** Etiquetas que cumplen con el Real Decreto 1334/1999, Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
- **Presentación:**
 - Entero: 900 g - 1200 g



FICHA TÉCNICA

Ref.: ET-0019
Rev.: 04
Fecha: JULIO de 2025

LOMITO IBÉRICO

Hoja 3 de 3

LEGISLACIÓN

- **REGLAMENTO (CE) nº1441/2007 DE LA COMISIÓN de 5 de diciembre de 2007** que modifica Reglamento (CE) nº2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
NOTA 1: En el REGLAMENTO (CE) nº1441/2007 de la comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) nº2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (L 322/12; DOCE; 7.12.2007) se exponen varias categorías para clasificar a los alimentos con respecto a la investigación de Listeria. **REGLAMENTO (UE) Nº 1129/2011 DE LA COMISIÓN del 11 de noviembre de 2011** por el que se modifica el Reglamento (CE) nº (1333/2008) del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la unión.
- **REAL DECRETO 1334/99 de 31 de julio**, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios.
- **REGLAMENTO 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011** sobre información alimentaria facilitada al consumidor.
- **REAL DECRETO 126/2015, de 27 de febrero**, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.

ETIQUETA DE VENTA

