

	FICHA TÉCNICA	Ref.: ET-0006 Rev.: 04 Fecha: JULIO de 2025
	CAÑA DE LOMO DE BELLOTA 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		CAÑA DE LOMO DE BELLOTA IBÉRICO						
DESCRIPCION		Es el 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 ibérico de bellota con una pureza del 50%, 75% y 100%, prácticamente libre de grasa externa, aponeurosis y tendones, adobado y embutido en tripas naturales o envolturas artificiales, el cual ha sufrido un adecuado proceso de curado-maduración para conferir al producto unas características organolépticas típicas.						
CATEGORÍA COMERCIAL		CAÑA DE LOMO.						
INGREDIENTES		Lomo de cerdo de bellota ibérico, sal, LECHE en polvo, pimentón, azúcar, dextrosa, antioxidantes (E-300, E331iii), conservadores (E-252, E-250), antiapelmazante (E-551, E-470b).						
CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	ORGANOLEPTICAS	- Color: Rojo anaranjado, veteadado. - Olor: Típico y agradable. - Aspecto externo: Típico, con restos de moho, consistente, alargado, tripa bien adherida en toda la superficie. - Aspecto al corte: Consistente, veteadado, ligado. - Textura: Compacta y homogénea.						
	FISICO-QUIMICAS	- pH: 5.5 - 6.8 - Humedad: ≤55% - Nitrito sódico (E-250): < 150 ppm al final del proceso de curación. - Nitrato potásico (E-252): < 250 ppm al final del proceso de curación.						
	MICROBIOLÓGICAS	PARÁMETROS		LÍMITES		MÉTODOS		
		Escherichia coli		< 5x10 ³ u.f.c./g		AGAR TBX		
		Salmonella spp.		Ausencia/25g		IRIS SALMONELLA		
		Listeria monocytogenes (1)		100 u.f.c./g		COMPASS LISTERIA		
	(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: 1. Un pH inferior o igual 4,4 ó 2. Una actividad de agua inferior o igual a 0,92 ó 3. 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	
	335 Kcal 1.398 KJ	20.02 g	5.7 g	0.45 g	0.45 g	37.8 g	3.3 g	

	FICHA TÉCNICA	Ref.: ET-0006 Rev.: 04 Fecha: JULIO de 2025
	CAÑA DE LOMO DE BELLOTA 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  sin gluten 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-0006

Rev.: 04

Fecha: JULIO de 2025

CAÑA DE LOMO DE BELLOTA 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.
- **REAL DECRETO 4/2014 norma de calidad de carne, jamón, paleta y caña de lomo ibérico**

ETIQUETA DE VENTA