

	FICHA TÉCNICA	Ref.: ET-0005 Rev.: 04 Fecha: JULIO de 2025
	CAÑA DE LOMO DE CEBO DE CAMPO 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 CEBO DE CAMPO 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 cebo de campo 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 cebo de campo ibérico, sal, LECHE en polvo, pimentón, azúcar, dextrosa, antioxidantes (E-300, E331iii), conservadores (E-252, E-250), antiapelmazante (E-551, E-470b).						
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	ORGANOLEPTICAS	- Color: Rojo anaranjado, veteado. - Olor: Típico y agradable. - 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	- 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		< 5x10³u.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	Valor Energético	Grasas	Grasas Saturadas	Hidratos de Carbono	Azúcares	Proteínas	Sal

	FICHA TÉCNICA	Ref.: ET-0005 Rev.: 04 Fecha: JULIO de 2025
	CAÑA DE LOMO DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO	Hoja 2 de 3

	NUTRICIONALES (porción 100g)	312Kcal 1.308 KJ	14,8 g	4,6 g	<0,1 g	<0,1 g	44,7 g	3.5 g
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 la fabricación. - 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-0005 Rev.: 04 Fecha: JULIO de 2025
	CAÑA DE LOMO DE CEBO DE CAMPO 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	