

FICHA TÉCNICA

LOMO DE CEBO IBÉRICO

Hoja 1 / 4

Edición: 1
Mayo 2019

1.- DENOMINACIÓN LEGAL

LOMO DE CEBO IBÉRICO (50% RAZA IBÉRICA)

2.- DESIGNACIÓN Y MARCA COMERCIAL

LOMO DE CEBO (50% RAZA IBÉRICA) - PRIM ORO IBÉRICO

3.- DATOS DEL FABRICANTE

Nombre: **JAMÓN PRIM SALAMANCA, S.L. (CIF- B-37.434.974)**

Dirección social e industrial: **Ctra. de Guijuelo, 32 - 373100, MACOTERA, SALAMANCA.**

Teléfono: **923 555 906** Fax: **923 555 907**

Nº RGSEAA: **10.22575/SA**

4.- LEGISLACIÓN APLICABLE

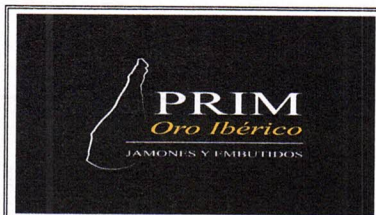
- **REGLAMENTO (CE) Nº 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004** relativo a la higiene de los productos alimenticios
- **REGLAMENTO (CE) Nº 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004** relativo por el que se establecen Normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal
- **REGLAMENTO (CE) Nº 854/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004** por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano
- **Reglamento CE 2073/2005** modificado por el Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E., relativos a los criterios microbiológicos aplicados a los productos alimenticios.
- **Reglamento (UE) nº 1129/2011 de la Comisión, de 11 de noviembre de 2011**, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión.
- **Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011**, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) nº 1924/2006 y (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) nº 608/2004 de la Comisión
- **Real Decreto 4/2014, de 10 de enero**, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico.

5.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto elaborado con el músculo ileoespinal del cerdo (prácticamente libre de grasa externa), Aponeurosis y tendones, salado, adobado y embutido en tripas naturales o artificiales permeables y que ha sufrido un proceso de maduración apropiado.

6.- PROCESO DE FABRICACIÓN

Recepción, Despiezado, Limpieza de grasa externa de los músculos ileoespinales, Salazón, Adobado, Embuchado en tripas naturales o artificiales permeables, Atado o Grapado, Maduración y Desección, Cortado (medias piezas), Envasado a vacío, Etiquetado, Embalado.



FICHA TÉCNICA

LOMO DE CEBO IBÉRICO

Hoja 2 / 4

Edición: 1
Mayo 2019

7.- SISTEMA Y TIEMPO DE CURACIÓN

Se respetan los tiempos mínimos de elaboración establecidos en Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico:

	Tiempo mínimo de elaboración
	70 días

8.- INGREDIENTES

- Lomo de cerdo de cebo ibérico, Sal, Especies, LACTOSA, Azúcar, Conservantes (E-250 y E-252) y Antioxidante (E-301)

9.- CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

ORGANOLÉPTICAS:

- Consistencia: Firme y compacta al tacto.
- Forma: Cilíndrica, más o menos regular, o ligeramente aplanada, y longitud variable
- Calibre: > 40 mm
- Color externo: Rojo oscuro, pudiendo estar recubierto de flora externa propia del producto.
- Aspecto externo: La tripa estará siempre adaptada al producto en toda su superficie, pudiendo estar recubierta de flora externa común a este tipo de producto
- Aspecto al corte: Homogéneo, liso. Color sonrojado a rojo, sin coloraciones anormales. La masa muscular será un todo continuo, sin trozos de músculo unidos
- Olor y Sabor: Característico que le proporcionan las especies, condimentos y procesos de curación.

FÍSICO-QUÍMICAS:

PARÁMETRO	VALOR NUTRICIONAL Valor medio por 100 g..
<ul style="list-style-type: none"> • Valor energético • Grasas De las cuales Saturadas • Hidratos de carbono De los cuales Azúcares • Proteínas • Sal 	<p>1640 KJ / 392 Kcal</p> <p>25 g</p> <p>11 g</p> <p>4.5 g</p> <p>2.3 g</p> <p>37 g</p> <p>3.3 g</p>

FISICO-QUÍMICO:

PARÁMETROS	RESULTADOS	UNIDADES	METODOLOGIA
ph	4.9	uds.ph	Potenciometría- PNT-AL-042
Actividad de agua (aw)	0.868	-	Higrometría de punto de rocío- PNT-AL-051

MICROBIOLÓGICAS:

PARÁMETROS	RESULTADOS	UNIDADES	METODOLOGIA
Investigación de Salmonella	No detectada	/25 g	PNT-AL-047
Investigación de Listeria monocytogenes	No detectada	/25 g	PNT-AL-010

10.- INFORMACIÓN DIRIGIDA AL CONSUMIDOR

- **Consumo preferente:** 6 - 12 meses (según presentación y conservación del producto) a partir de la fecha de acabado del producto
- **Almacenamiento y Conservación:** Conservar en lugar fresco y seco (10-12 °C)
- **Consumo:** Se recomienda para su consumo a temperatura ambiente. (22-24°C). Para una buena degustación del producto, al encontrarse envasado al vacío, se recomienda extraer del envase y dejar al aire al menos 30 minutos antes de su consumo, para que recupere así el color, la consistencia y no se produzcan enmascaramientos en el sabor.

Tripa comestible.

- **Información para alérgicos:** Contiene derivados de leche (**LACTOSA**).

Producto **SIN GLUTEN**

11.- PRESENTACIÓN

- **Presentación:** Piezas individuales, medias piezas envasadas a vacío o loncheados en sobres de vacío de 150 gramos.
- **Etiquetado:** Etiqueta identificativa sobre cada pieza que incluye la información: Descripción del producto, Número de lote, Fecha de consumo preferente, Ingredientes, NRGSA, Identificación de la empresa, Información al consumidor.
- **Embalaje:** Cajas de cartón de 10 – 12 kg para piezas individuales o medias piezas. Los sobres de producto loncheado en cajas de cartón con capacidad de 20-30 sobres.



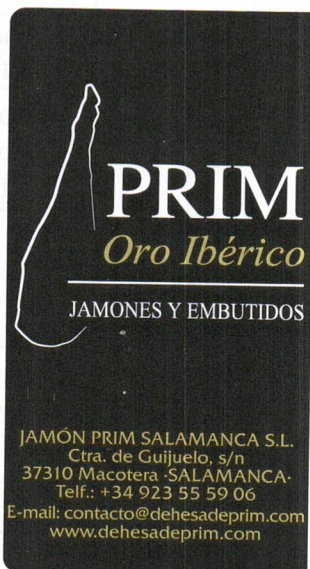
FICHA TÉCNICA

LOMO DE CEBO IBÉRICO

Hoja 4 / 4

Edición: 1
Mayo 2019

- **Distribución y Transporte:** Vehículo frigorífico o isoterma.



LOMO DE CEBO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA

Ingredientes: Lomo de cebo ibérico, sal, especias, LACTOSA, azúcar, conservantes, (E-252 y E-250) y antioxidante (E-301).
Tripa comestible.

SIN GLUTEN

INFORMACION NUTRICIONAL

VALOR MEDIO POR 100gr.

-Valor energético	1640KJ/392Kcal
-Grasas	25g
de las cuales saturadas	11g
-Hidratos de carbono	4.5g
de los cuales azúcares	2.3g
-Proteínas	37g
-Sal	3.3g

Conservar en lugar fresco y seco

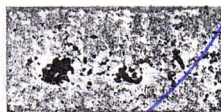
Certificado por Hycer PI/158/10
Conforme Norma del Ibérico

Consumir preferentemente antes de:

Lote de Fabricacion:



Aprobado por (Fecha y Firma): 15 de mayo del 2019..



**JAMÓN PRIM
SALAMANCA S.L.**

C.I.F. B-3742974
Carretera de Guijuelo, s/n
Telf.: 923 555 906
Fax: 923 555 907
37310 Macquejo (Salamanca)