

	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PRODUCTO FINAL</b>  <b>LOMO EMBUCHADO</b>	<b>Rev.:00</b>
		<b>Fecha:</b>  <b>NOV- 2014</b>

# **LOMO EMBUCHADO**

## **ÍNDICE**

- 1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**
- 2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO**
- 3. NORMATIVA LEGAL VIGENTE**
- 4. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS,  
MICROBIOLÓGICAS, ORGANOLÉPTICAS, LÍMITES DE  
ADITIVOS E INFORMACIÓN NUTRICIONAL**
- 5. ALÉRGENOS ALIMENTARIOS**
- 6. TRATAMIENTOS APLICADOS AL PRODUCTO**
- 7. MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO**
- 8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE**
- 9. ETIQUETADO**
- 10. DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE**
- 11. INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR SOBRE  
PREPARACIÓN**
- 12. FECHA DE CONSUMO PREFERENTE**

	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PRODUCTO FINAL</b>	<b>Rev.:00</b>
	<b>LOMO EMBUCHADO</b>	<b>Fecha: NOV- 2014</b>

## 1.- DEFINICIÓN 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 embutido en tripas naturales o envolturas artificiales, el cual ha sufrido un adecuado proceso de curado-maduración.

Tiempo mínimo en el proceso de elaboración para el lomo es de 70 días.

## 2.- COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO

Lomo de cerdo, ajo, orégano, pimentón, sal, azúcar, antioxidante (E301), conservadores (E-250 y E-252) y corrector de acidez (E331i).

## 3.- NORMATIVA LEGAL VIGENTE

- Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento (CE) No 1441/2007 DE LA COMISIÓN de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) no 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables 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.
- 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.

## 4.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, ORGANOLÉPTICAS Y LÍMITE DE ADITIVOS:

### 4.1.-CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS:

- Humedad:  $\leq 55\%$
- Valor energético:  $>1000$  KJ/100g
- Proteína bruta (s/s):  $\geq 22\%$
- Otras proteínas (s/s):  $\leq 1\%$
- Grasa bruta (s/s):  $\leq 10\%$
- Hidratos de carbono totales (s/s):  $\leq 1,0\%$
- pH: 4,3/5,7 y Aw:  $\leq 0,92$

	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PRODUCTO FINAL</b>	<b>Rev.:00</b>
	<b>LOMO EMBUCHADO</b>	<b>Fecha: NOV- 2014</b>

#### **4.2.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

- Salmonella: Ausencia ufc/25g
- Listeria: < 100 ufc/g

#### **4.3.-CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:**

- Color: Rojo con vetas de grasa blanquecinas.
- Sabor: Carne de sabor delicado, poco salado.
- Aroma: Agradable y característico.
- Textura: homogénea, compacto.
- Aspecto:
  - Externo: típico, con restos de moho, consistente. Tripa adherida en toda su longitud.
  - Al corte: consistente, vetado, ligado, característico.

#### **4.4.-LÍMITE DE ADITIVOS:**

- Nitritos residuales (E 250): < 150 ppm
- Nitratos residuales (E 252): < 150 ppm
- Hidroxiprolina (s/s): ≤ 0.7%

#### **4.5.-INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

- Energía: 1078 KJ/100g; 257 Kcal/100g
- Humedad: 42,9 g/100g
- Proteína bruta: 38,4 g/100g
- Grasa bruta: 11,4 g/100g
- Cenizas: 7,1 g/100g
- Ácidos grasos saturados: 4,72 g/100g
- Hidratos de carbono: 0,5 g/100g
- Azúcares totales: 0,5 g/100g
- Sal (a partir de sodio): 4,67 g/100g
- Sodio: 1,87 g/100g

	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PRODUCTO FINAL</b>	<b>Rev.:00</b>
	<b>LOMO EMBUCHADO</b>	<b>Fecha: NOV- 2014</b>

## 5.- ALÉRGENOS ALIMENTARIOS:

ALÉRGENOS	CONTIENE	NO CONTIENE
Cereales que contengan gluten y productos derivados		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X
Huevos y productos a base de huevo		X
Pescado y productos a base de pescado		X
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		X
Soja y productos a base de soja		X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		X
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfóncigos, pistacho, nueces de Macadamia y nueces de Australia, y productos derivados)		X
Apio y productos derivados		X
Mostaza y productos derivados		X
Granos de sésamo y productos a base de sésamo		X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en cantidad superior a 10ppm		X
Altramuces y productos a base de altramuces		X
Moluscos y productos a base de moluscos		X

## 6.- TRATAMIENTOS APLICADOS AL PRODUCTO:

Limpieza de grasa externa de los músculos ileoespinales; salazón (húmeda y/o seca) y adobado, embuchado en tripas naturales o artificiales permeables; atado o grapado; maduración y desecación (proceso de curación); etiquetado y envuelta y envasado en su caso.

Tiempo mínimo en el proceso de elaboración para el lomo es de 70 días.

	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PRODUCTO FINAL</b>	<b>Rev.:00</b>
	<b>LOMO EMBUCHADO</b>	<b>Fecha: NOV- 2014</b>

## **7.- MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO:**

El lomo embuchado ha de conservarse en un lugar seco, fresco y a temperatura ambiente, independientemente de si éstos están envasados al vacío o sin envasar.

## **8.- CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE:**

El lomo embuchado debe transportarse respetando las máximas garantías sanitarias, correctamente envasados y/o embalados, identificados con la etiqueta original, y en vehículos específicamente utilizados para productos alimenticios.

No es preciso que los vehículos utilizados para su transporte sean de temperatura regulada (ni frigoríficos ni isoterms).

## **9.- ETIQUETADO:**

Según lo establecido en el Real Decreto 1169/2011, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

## **10.- DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

La presentación del lomo embuchado puede ser envasado al vacío (en envases aptos para la industria alimentaria) o sin envasar.

## **11.- INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR SOBRE PREPARACIÓN**

Cortar y dejar orear 5 minutos antes de su consumo.

## **12.- FIJACIÓN DE LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO:**

El periodo de vida útil es de 12 meses una vez finalizado el periodo de curación óptimo.