

**LOMO IBÉRICO****1) DENOMINACIÓN**

- Es el embutido duro, crudo y encarnado elaborado con lomo de cerdo ibérico (músculo ileoespinal) desprovisto de grasa, aponeurosis y tendones, sometido o no a adobo e introducido en tripa cular de porcino o vacuno u otro tipo que se autorice (según Código Alimentario Español)

**2) CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO FINAL**

- Lomo de bellota ibérico
- Lomo de cebo de campo ibérico
- Lomo de cebo ibérico

**3) CLASIFICACIÓN SEGÚN LA INDUSTRIA**

- Lomo de bellota ibérico
- Lomo de cebo de campo ibérico
- Lomo de cebo ibérico

**4) COMPOSICIÓN**


- CUALITATIVA:** Lomo de cerdo ibérico, sal, pimentón, azúcares, especias, lactosa, conservadores (E-250 y E-252), antioxidante (E-300, E-301).

**5) DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN**

Las piezas de lomo ibérico se reciben ya elaboradas procedentes de fábricas de embutidos autorizadas, en el muelle de recepción y se almacenan en la cámara de refrigeración o bien directamente pasan hasta la sala de envasado donde se envasan a vacío o bien son loncheadas en la sala de elaboración y posteriormente envasados a vacío, conservándose en la cámara de refrigeración hasta su expedición. La expedición se realiza en medios de transporte isoterms de empresa de transporte externas.

**6) PRESENTACIÓN**

- Piezas enteras o loncheadas, envasadas a vacío y etiquetadas.
- En el etiquetado aparece:
  - Tipo de producto: LOMO DE BELLOTA IBÉRICO, LOMO DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO, LOMO DE CEBO IBÉRICO

- Ingredientes: Lomo de cerdo ibérico, sal, pimentón, azúcares, especias, **lactosa**, conservadores (E-250 y E-252), antioxidante (E-300, E-301).
- Marca sanitaria  

- Consumir preferentemente antes del
- Identificación de la empresa:  
LATIBER 2010 S.L.U.  
C/ Iglesia nº 4 – 14445 - Cardeña (Córdoba)  
Tfno.: 957 12 18 44
- Temperatura de conservación: ≤ 7°C
- Lote
- Peso neto (cuando el producto se presente envasado)
- Certificado por
- Información nutricional (100 g)

**7) CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**

- Tª: ≤ 7°C

**8) DESTINO FINAL**

- Hostelería
- Mayorista
- Despachos de venta

**9) TIEMPO DE DURABILIDAD**

- Un año desde la fecha de elaboración

**10) CARACTERÍSTICAS LOTEADO**

- El número de lote se corresponde con el asignado por el proveedor, además cada pieza está identificada individualmente.

**11) DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento 1169/2011):**

- Leche y sus derivados

**12) CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS (Reglamento CE 2073/2005):**

- CARACTERIZACIÓN PRODUCTO: pH > 5, aw < 0.92
- Alimentos listos para el consumo que no pueden favorecer el desarrollo de *L. monocytogenes*, que no sean los destinados a los lactantes ni para usos médicos especiales
- Productos cárnicos destinados a ser consumidos crudos, excluidos los productos en los que el proceso de fabricación o la composición del producto elimine el riesgo de Salmonella.

MICROORGANISMOS	PLAN DE MUESTREO		LÍMITES		MÉTODO ANALÍTICO DE REFERENCIA	FASE EN LA QUE SE APLICA EL CRITERIO
	n	c	m	M		
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	< 100 ufc/g		ISO 11290-2	Productos comercializados durante su vida útil
Salmonella	5	0	No detectado en 25g		ISO 6579	Productos comercializados durante su vida útil

**13) VALOR NUTRICIONAL (por cada 100 gr.)**

VALOR ENERGÉTICO	1281 kj/308 kcal
GRASAS	20 g
- De las cuales saturadas	7.54 g
HIDRATOS DE CARBONO	< 0.1 g
- De los cuales Azúcares	< 0.1 g
FIBRA ALIMENTARIA	< 0.1 g
PROTEÍNAS	32 g
SAL	1.8 g.