



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
CAÑA DE LOMO DE BELLOTA 100% IBÉRICO

REV: 7
FECHA: FEBRERO
2021

DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO	CAÑA DE LOMO DE BELLOTA 100% IBÉRICO	
CATEGORÍA	DE BELLOTA 100% IBÉRICO	
DEFINICIÓN	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, 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.	
Nº RGSEAA	10.07459/SA	
ENVASADO POR	JAMONES Y EMBUTIDOS ANTONIO MARTÍN MARTÍN E HIJOS, S.L. CARRETERA DE LEDRADA S/N 37.776 LA NAVA DE BÉJAR (SALAMANCA) TELF: 923591175	
CODIFICACIÓN DEL LOTE	NUMERACIÓN CORRELATIVA.	
CONSUMO PREFERENTE	18 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE FABRICACIÓN	
INGREDIENTES	CAÑA DE DE BELLOTA LOMO IBÉRICO, SAL, PIMENTÓN, ESPECIAS, AZÚCARES, CONSERVADORES (E-250, E-252) Y ANTIOXIDANTES (E-301, E-300)	
TRIPA / ENVOLTURA	FIBRAN	
FORMATO DE PRESENTACIÓN	EMBUCHADO	
FORMATO DE VENTA	PIEZA ENTERA ENVASADA AL VACÍO MEDIA PIEZA ENVASADA AL VACÍO	
EMBALAJE	CAJA DE CARTÓN	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICOS. TEXTURA TÍPICA.	
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	EN CONDICIONES DE REFRIGERACIÓN ENTRE 0-5°C.	
USO ESPERADO: DESTINO FINAL DEL PRODUCTO	A TODA LA POBLACIÓN. SIN GLUTEN	
INSTRUCCIONES DE USO	LISTO PARA EL CONSUMO	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
PARÁMETROS Y UNIDADES		LÍMITE ADMISIBLE
<i>Listeria monocytogenes</i> (u.f.c./g.)		n=5, c=0, durante su vida útil: m=100 ufc/g, M=100 ufc/g
CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICAS		
PARÁMETROS		CATEGORÍA COMERCIAL: --
Grasa (g/100 g s.s.s.)		≤ 70
Hidratos de carbono (g glucosa/100 g s.s.s.)		≤ 10
Proteína total (g/100 g s.s.s.)		≥ 22
Relación colágeno/proteína (Porcentaje)		≤ 30
Proteínas añadidas (g/100 g)		≤ 3
Humedad máxima admitida (g/100 g)		55,0
ADITIVOS		
E-250	Cantidad máxima residual: 100 ppm	
E-252	Cantidad máxima residual: 250 ppm	



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
CAÑA DE LOMO DE BELLOTA 100% IBÉRICO

REV: 7
FECHA: FEBRERO
2021

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		Valores medios por 100 g
Valor energético		1632,09 Kj/ 392,03 Kcal
Grasas		27,23 g
De las cuales saturadas		11,11 g
Hidratos de carbono		0,48 g
De los cuales azúcares		0,32 g
Proteínas		36,26 g
Sal		3,60 g
ETIQUETA		

LEGISLACIÓN:

Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 999/2001, (CE) n.º 396/2005, (CE) n.º 1069/2009, (CE) n.º 1107/2009, (UE) n.º 1151/2012, (UE) n.º 652/2014, (UE) 2016/429 y (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, los Reglamentos (CE) n.º 1/2005 y (CE) n.º 1099/2009 del Consejo, y las Directivas 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE y 2008/120/CE del Consejo, y por el que se derogan los Reglamentos (CE) n.º 854/2004 y (CE) n.º 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE y 97/78/CE del Consejo y la Decisión 92/438/CEE del Consejo (Reglamento sobre controles oficiales).

Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por la que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.

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

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

Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios

Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.

Reglamento (CE) nº 2074/ 2005, de la comisión por, de 5 de noviembre de 2005 por el que se establecen medidas de aplicación para determinados productos con arreglo a lo dispuesto en en Reglamento nº 853/ 2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y para la organización de controles oficiales con arreglo a lo dispuesto en los Reglamentos (CE) nº 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y (CE) nº882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, se introducen excepciones a lo dispuesto en el Reglamento (CE)852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y se modifican los Reglamentos (CE) mº 853/2004 y (CE) nº 854/2004 (Diario Oficial de la Unión Europea L 338, de 22 de diciembre).

Reglamento (CE) nº 2073/ 2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Reglamento (CE) 852/ 2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Reglamento (CE) 853/ 2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

R.D. 1334/ 1999, de 31 de Julio, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los productos Alimenticios. (BOE nº 202, de 24/08/99). Modificado por R.D. 238/ 2000 (BOE de 25/12/91).

R.D. 1808/1991, menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio.