

# LOMO IBÉRICO EXTRA

Ficha Técnica



**Valores nutricionales en 28g:**

Calorías.....106.1

Ácidos grasos totales.....6.9 g(10.9%)

- Ácidos grasos saturados 2.7g (12.2%)
- Ácidos trans..... 0%

Colesterol.....27.0mg(9.0%)

Sodio.....347.2mg(16.5%)

H. de carbono.....<0.2g(<0.07%)

- Fibra.....0g(0%)
- Azúcares.....0g(0%)

Proteína.....11g(22%)

Vitamina A y C.....0%

Calcio

Hierro

## Lomo Ibérico Extra

Embutido crudo-curado de color rosáceo con vetas blancas de grasa, elaborado con el músculo ileoespinal del cerdo desprovisto de grasa externa, aponeurosis y tendones, adobados y sometidos a un proceso de maduración y secado.

Olor característico a lomo.

### Ingredientes:

Lomo de cerdo Ibérico, sal común, pimentón, ajo, aceite, orégano, nuez moscada, azúcar, antioxidante E-301 y conservadores E-250 y E-252.

Tripa natural de cerdo o fibrán, calibres de: 85, 75, 70, 65 y 60 mm .

### Proceso de elaboración:

1. Escogido.
2. Picado
3. Amasado.
4. Embutido.
5. Curado

**Conservación:** Estable a Tª ambiente, ≤ 18° C.

### Criterios Fisicoquímicos:

- **Orden 07 de febrero de 1980:** Norma de Calidad para Productos cárnicos embutidos crudos-curados
- **Parámetros analizados por Embutidos Fermín:** Cloruros ≈4,2% NaCl  
Nitratos ≈27.5mg/Kg (NO<sub>3</sub>Na) Nitritos≈1.9mg/Kg (NO<sub>2</sub>Na) Actividad de agua≈0.87

### Criterios microbiológicos:

♦ Paquete de higiene reglamento 852/2004 + Recomendaciones del CENAN

#### ♦ Exigencias FSIS:

- Salmonella : ausencia en 25g
- Listeria: ausencia en 25g o menos de 100 ufc/g
- Recuento de colonias aerobias mesófilas: max 1x10<sup>4</sup> ufc/g
- Enterobacterias: max: 1x10<sup>2</sup> ufc/g
- E. coli: max. 1x10<sup>4</sup> ufc/g
- St. Aureus: max. 1x10<sup>2</sup> ufc/g
- Cl. Perfringens: max. 1x10<sup>4</sup> ufc/g

**Población diana:** Comercio mayorista y minorista

**Instrucciones de uso:** Listo para el consumo

**Tiempo de curación:** 2 meses

**Caducidad desde apertura:** 12 meses

**EDITADA**

Dto. Calidad

**REVISADA**

Dirección