

FICHAS TÉCNICAS
REV. 24 18/08/2025



NOMBRE DE LA ELABORACIÓN	FLAMENQUÍN DE LOMO	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: Marrón claro, por fuera propio del producto Olor: Fresco, propio del producto Materias extrañas: Ausencia	
MARCA COMERCIAL	CARNES MONTORO	
RGSEAA	10.22508/CO CE	
CERTIFICACIONES	PARQUE NATURAL DE ANDALUCÍA	
ORIGEN DE LA MATERIA PRIMA PRNCIPAL	ESPAÑA	
CLASIFICACIÓN SEGÚN NORMATIVA REGLAMENTO (CE) Nº 853/2004 y REAL DECRETO 474/2014	PREPARADO DE CARNE/ DERIVADO CÁRNICO NO SOMETIDO A TRATAMIENTO	
LEGISLACIÓN BÁSICA APLICABLE	REGLAMENTO (CE) Nº 853/2004 de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal REGLAMENTO (CE) Nº 852/2004 24 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios REGLAMENTO (CE) Nº 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos. REGLAMENTO (CE) Nº 1333/2008 de 16 de diciembre, sobre aditivos alimentarios REAL DECRETO 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.	
COMPOSICIÓN		
INGREDIENTES	CANTIDAD	CONSERVACIÓN
Lomo de cerdo	50%	Refrigeración (Tª≤7°C)
Pan rallado: Harina de TRIGO GLUTEN , agua, sal, levadura, aditivo autorizado (antiaglomerante (E-170), harina de SOJA , emulgente (E-322), ácido ascórbico y enzimas.	21,6%	Temperatura ambiente
Jamón: Jamón de cerdo, sal, azúcares, conservadores (E-250, E-252), antioxidante(E-300)	15%	Refrigeración (Tª≤4°C)
Agua	11%	Temperatura ambiente
Encolante: Almidón, proteína de SOJA , sal, harina de ALTRAMUZ , estabilizantes (E451, E 412), conservador (E 200) y colorantes (E160c, E 101)	2%	Temperatura ambiente
Projayork: Sal, dextrosa, estabilizador E407, antioxidante E-331, aromas	0,4%	Temperatura ambiente
Tª DE MANTENIMIENTO Y TRANSPORTE	Almacenar en refrigeración (0-4°C) o congelación (Tª≤-18°C). Transporte exclusivo alimentos. Preservar de contacto directo con el suelo.	
ETAPAS RELEVANTES DE LA ELABORACIÓN	- Preparación de ingredientes (cortado de la carne y el jamón) y aliñado - Preparación de producto final (Formado y empanado) - Envasado y mantenimiento en refrigeración (Tª≤4°C) ó Ultracongelado (Tª≤-35°C en 1 hora) - Mantenimiento en congelación (Tª≤-18°C) - Venta directa o distribución a otros comercios en refrigeración (Tª≤4°C) o congelación (Tª≤-18°C)	
ALÉRGENOS	CONTENIDO EN PRODUCTO FINAL	
	Cereales con gluten , soja y derivados, altramuces	
OMG	No contiene – No existen productos de este tipo en nuestras instalaciones	

FICHAS TÉCNICAS

REV. 24 18/08/2025



IRRADIACIÓN		No sometido - No existen productos de este tipo en nuestras instalaciones	
DESTINO FINAL		Consumidor final – Otros establecimientos y comercios al por menor	
SISTEMA DE LOTEADO		Fecha de elaboración	
FECHA DE CADUCIDAD: DD/MM/AAAA		10 días en refrigeración. 180 días congelado.	
CONTROL DE METALES		Detector de metales	
ETIQUETADO		Datos del fabricante, elaboración, ingredientes, valores nutricionales, lote, fecha de consumo preferente Adecuado a Reglamento (UE) 1169/2011	
MODO DE EMPLEO		Conservar en refrigeración ($T^{\circ}0-4^{\circ}C$) o congelación ($T^{\circ}\leq -18^{\circ}C$) hasta su consumo Alimento no listo para el consumo Una vez descongelado el producto, no volverlo a congelar. Cocinado completo. Freír durante 3-4 minutos a $170^{\circ}C-190^{\circ}C$.	
POBLACIÓN DE DESTINO		Producto destinado a todos los consumidores en general, exceptuando aquellas personas que presenten alergias o intolerancias a algunos de sus ingredientes	
PRESENTACIÓN	TIPO DE ENVASADO	BOLSAS DE VACÍO O BANDEJAS	
	MATERIAL	- Bolsas de PA/PE (baja densidad – LDPE) - Bandeja gastronor (altura 80) - Polipropileno de primera calidad para alimentos	
	PESO NETO	0,5 Kg	2,5 Kg
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100 g)*		VALOR ENERGÉTICO	
		797,3 kJ/191,2 kcal	
		GRASAS	
		5,07g	
		DE LAS CUALES SATURADAS	
		1,95g	
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100 g)*		HIDRATOS DE CARBONO	
		13,5g	
		DE LOS CUALES AZÚCARES	
		0,75g	
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100 g)*		PROTEÍNAS	
		22,8g	
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100 g)*		SAL	
		3,7g	
CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA		No se considera al no ser un alimento listo para el consumo	
CLASIFICACIÓN SEGÚN ANEXO I DEL RTO (CE) n°2073/2005 DE LA COMISIÓN		Categoría según criterios de seguridad alimentaria	<u>Criterios de seguridad alimentaria.</u> 1.6. Carne picada y preparados de carne a base de especies distintas a las aves de corral destinados a ser consumidos cocinados Controles analíticos: Salmonella – No detectada en 10 g
		Según criterios de higiene de los procesos	<u>Criterios de higiene de los procesos.</u> 2.1.8. Preparados de carne Controles analíticos sobre E. coli, con resultados comprendidos entre m=500 ufc/g y M=5000 ufc/g
CRITERIOS DE SEGURIDAD QUÍMICA		Según Rgto 1333/2008	Cumple reglamento contenido máximo de aditivos
		Según Rgto 2023/915	6.2 Melamina
			6.2.1 Alimentos, excepto los productos preparados para lactantes, preparados de continuación (3) y preparados para niños de corta edad
		Límite máximo (mg/kg)	2,5