

FICHAS TÉCNICAS
REV. 24 18/08/2025



NOMBRE DE LA ELABORACIÓN	SAN JACOBO DE LOMO-A		
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	44%	Refrigeración (Tª≤4°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.	29%	Temperatura ambiente	
Queso (LECHE de vaca pasteurizada, sal, cultivo LÁCTEO, cuajo microbiano)	13%	Refrigeración (Tª≤4°C)	
Agua	6,11%	Temperatura ambiente	
Jamón serrano (jamón, sal, azúcares, conservantes E 252 y E 250, antioxidante E 300))	5%	Refrigeración (Tª≤4°C)	
Encolante (Almidón, proteína de SOJA, sal, harina de ALTRAMUZ, estabilizantes (E 451, E 412), conservador (E 200) y colorantes (E 160 C, E 101))	2%	Temperatura ambiente	
Projayork (Sal, dextrosa, estabilizador E 407, antioxidante E 331, aroma)	0,89%	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, el jamón y el queso) y aliñado de la carne - 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		

FICHAS TÉCNICAS

REV. 24 18/08/2025



		Cereales con gluten, soja, altramuces, leche y derivados		
OMG		No contiene – No existen productos de este tipo en nuestras instalaciones		
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/AAA		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 (Tº0-4°C) o congelación (Tª≤-18°C) hasta su consumo Alimento no listo para el consumo Cocinar (freír) completamente antes de su consumo (Temperatura mayor de 70°C en el centro del producto)		
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	ENVASE INDIVIDUAL (EMBALAJE DE 5 ENVASES POR CAJA)	BANDEJAS	Todos nuestros materiales de envasado cumplen con los criterios establecidos en los Rgto (CE) 1935/2004 y 10/2011
	MATERIAL	Bandeja SKIN (altura 25) – Polipropileno de primera calidad para alimentos	Bandeja gastronorm (altura 80) - Polipropileno de primera calidad para alimentos	
	PESO NETO	0,5 Kg	2,5 Kg	
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100 g)*		VALOR ENERGÉTICO		835 kJ/200 kcal
		GRASAS		5,26g
		DE LAS CUALES SATURADAS		2,29g
		HIDRATOS DE CARBONO		24,78g
		DE LOS CUALES AZÚCARES		0,38g
		PROTEÍNAS		13,45g
		SAL		1,45g
CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA		No se considera al no ser un alimento listo para el consumo		
CLASIFICACIÓN SEGÚN ANEXO I DEL RTO (CE) nº2073/2005 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