



LA FINOJOSA®
JAMONES Y EMBUTIDOS
MANJARES DE PURA RAZA

JAMONES Y EMBUTIDOS LA FINOJOSA S.L.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

LOMO IBÉRICO FRESCO

Código: FT033
Revisión: 00

DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO

Lomo de cerdo Ibérico.

CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Producto fresco (congelado).

ORIGEN DEL PRODUCTO

Producto de origen español.

MARCA COMERCIAL

La Finojosa, El Conquistador.

CATEGORÍA DEL PRODUCTO

Ibérico 100% Bellota, Bellota, Cebo Campo, Cebo.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO

Recepción materia prima en refrigeración, envasado al vacío y congelado -18°C, embalado en caja de cartón, expedición.

PRESENTACIÓN Y ENVASADO

El producto es presentado congelado envasado al vacío en cajas de cartón.

Peso neto caja: variable.

Fecha de consumo preferente: 730 días desde la fecha de envasado.

ETIQUETADO

Situación etiqueta: pegatina adherida al envase.

Información del etiquetado.

Denominación comercial: Lomo Ibérico Fresco.

Valor Nutricional.

Identificación de la empresa:

Jamones y Embutidos La Finojosa S.L.

Polígono Industrial Molino de Viento parcelas 9-10.

14270-Hinojosa del Duque.

Córdoba.

T/F: 957142056.

www.finojosa.com

Nº RGSEEA: 10.0014587/CO.

Alérgenos: se indica si contiene y cuáles son o si no contiene.

Producto de origen español.

Lote: código numérico 3 cifras.

F/C: 730 días desde la fecha de envasado.

Peso Neto.

Código de barras.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Mantener a temperatura inferior a -18°C

CONDICIONES DE TRANSPORTE

Vehículos subcontratados congeladores.

DESTINO FINAL PREVISTO PARA EL PRODUCTO

Nacional, Exportación U.E. y terceros países.



LA FINOJOSA®
JAMONES Y EMBUTIDOS
MANJARES DE PURA RAZA

JAMONES Y EMBUTIDOS LA FINOJOSA S.L.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

LOMO IBÉRICO FRESCO

Código: FT033

Revisión: 00

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios por 100 gramos de producto.

- Valor energético 404 Kcal.
1.691,47 KJ.
- Grasa 21 gr.
- Grasa Saturada 4 gr.
- Hidratos de Carbono 4 gr.
- Azúcares 0 gr.
- Proteína 52 gr.
- Sal 0 gr.

GRUPO Y TIPOS DE CONSUMIDORES

Cualquier grupo. No contiene alérgenos. Producto sin OMG.

USO PREVISTO DEL PRODUCTO

Consumir previo tratamiento térmico.

NORMATIVA

- Reglamento (CE) 1441/2007 de 5 de diciembre.
- Reglamento 852/2004, de 29 de mayo de 2003.
- Reglamento 853/2004, de 29 de abril de 2004.
- Reglamento 854/2004, de 29 de abril de 2004.
- Reglamento (UE) 1169/2011, de 25 de octubre de 2011.
- Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio de 1999.
- Reglamento (CE) N.º 509/2006 del consejo de 20 de marzo de 2006.
- Producto certificado por "Certicalidad" conforme al RD 1469/2007.
- Real Decreto 1469/2007, de 2 de noviembre, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos.



LA FINOJOSA®
JAMONES Y EMBUTIDOS
MANJARES DE PURA RAZA

JAMONES Y EMBUTIDOS LA FINOJOSA S.L.
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
LOMO IBÉRICO FRESCO

Código: FT033
Revisión: 00

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS EN LOS INGREDIENTES DE ESTE PRODUCTO		Contiene según receta (si/no)
1	Cereales que contengan GLUTEN (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados.	NO
2	Crustáceos o productos a base de crustáceos.	NO
3	Huevos y productos a base de huevos.	NO
4	Pescado o productos a base de pescado.	NO
5	Cacahuets y productos a base de cacahuets.	NO
6	Soja y productos a base de soja.	NO
7	Leche y sus derivados (incluida lactosa).	NO
8	Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alféncigos, nueces de macadamia o nueces de Australia).	NO
9	Apio y productos derivados.	NO
10	Mostaza y productos derivados.	NO
11	Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	NO
12	Dióxido de Azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 ml/litro.	NO
13	Altramuces y productos a base de altramuces.	NO
14	Moluscos y productos a base de moluscos.	NO