

	FICHA TÉCNICA LACÓN AL HORNO		Nº: EPF-10	Pág 1 de 5
			Edición: 14	
			Fecha: 30/09/2025	

1 DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

1.1. NOMBRE DEL PRODUCTO:

Lacón al horno

1.2. ORIGEN

España

1.3. DEFINICIÓN

Producto tratado térmicamente, que, tras un proceso de rigurosa selección y acondicionamiento de la materia prima con posterior maceración, se cuece al horno.

1.4. PRESENTACIÓN

Lacón al horno artesano en pieza envasado al vacío.

Lacón al horno en pieza moldeado envasado al vacío.

Lacón al horno loncheado en barqueta de plástico de 150g envasado en atmósfera protectora

1.5. MARCA

Embutidos Pajaríel

1.6. REGISTRO SANITARIO

10.21021/LE

	FICHA TÉCNICA LACÓN AL HORNO		Nº: EPF-10	Pág 2 de 5
			Edición: 14	
			Fecha: 30/09/2025	

2 COMPOSICIÓN CUALITATIVA

2.1 INGREDIENTES

Paleta de cerdo
 Sal
 Dextrosa
 Emulgentes: trifosfatos (E-451)
 Aroma de humo
 Gelificante: carragenanos (E-407)
 Antioxidantes: citratos de sodio (E-331iii), ascorbato sódico (E-301)
 Conservador: nitrito sódico(E-250)
 Especias

2.2 DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

ALERGENOS	SI	NO
Cereales que contengan gluten, es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos.		X
Huevos y productos a base de huevos		X
Pescado y productos a base de pescado.		X
Cacahuètes y productos a base de cacahuètes.		X
Soja y productos a base de soja		X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		X
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia y productos derivados.		X
Apio y productos derivados.		X
Mostaza y productos derivados		X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ .		X
Altramuces y productos a base de altramuces.		X
Moluscos y productos a base de moluscos.		X

	FICHA TÉCNICA LACÓN AL HORNO		Nº: EPF-10	Pág 3 de 5
			Edición: 14	
			Fecha: 30/09/2025	

3 CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

3.1. CARACTERÍSTICAS FÍSICO –QUÍMICAS

Humedad/proteína	< 4,35
Azúcares solubles totales	< 1,5
Almidón	Ausencia
Nitritos (NaNO ₂)	< 67 ppm
Aw	<0,96
pH	5,2-5,8

3.2. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Enterobacterias	< 10 ² ufc/g
Escherichia coli	Ausencia
Clostridium sulfitorreductores	< 10 ² ufc/g
Staphylococcus aureus	< 10 ² ufc/g
Salmonella	Ausencia/25g
Listeria monocytogenes	Ausencia/25g (<10 ² ufc/g fin vida útil)

Cumplimiento reglamento (CE) 2073/2005 / Reglamento 1441/2007

3.3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

En la misma fábrica se analiza cada lote sensorialmente, con los siguientes límites de aceptabilidad:

Coloración característica de producto cocido color rosado y blanquecino en la parte grasa.

Aroma característico de producto cocido

3.4. VALOR NUTRICIONAL

Valores nutricionales por 100g de producto

Valor energetico	639KJ / 153 Kcal
Grasas	9 g
de las cuales saturadas	3,3 g
Hidratos de carbono	1 g
de los cuales azúcares	1 g
Proteínas	17 g
Sal	2,5 g

	FICHA TÉCNICA LACÓN AL HORNO		Nº: EPF-10	Pág 4 de 5
			Edición: 14	
			Fecha: 30/09/2025	

4 PERIODO DE CONSUMO PREFERENTE

Loncheado: dos meses desde la fecha de envasado.

Pieza: 75 días desde la fecha de envasado

Barras para loncheo 90 días desde su fecha de envasado uso interno máximo 30 días para entrar a loncheo.

Finales de lacón 2 meses desde la fecha de envasado.

5 ETIQUETADO

En la etiqueta se especifican los siguientes puntos:

Nombre del producto

Ingredientes indicando alérgenos

Código de barras

Peso neto

Lote y fecha de consumo preferente

Registro sanitario 10.21021/LE

Condiciones de conservación

El etiquetado del lacón loncheado va serigrafiado.

6 ALMACENAMIENTO Y REQUISITOS DE CONSERVACIÓN

Conservar a temperatura de refrigeración, entre 0-5°C.

7 LUGARES DE VENTA

Supermercados, grandes superficies y tiendas de alimentación

8 USO PREVISTO Y GRUPO DE CONSUMIDORES / INSTRUCCIONES DE USO

Todo tipo de consumidores excepto aquellas personas que por razones religiosas o de cualquier otra índole no pueden consumir carne de cerdo.

El producto se puede consumir tanto fresco como asado, a la plancha, etc....

9 TRANSPORTE Y CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN

Refrigerado <7°C

	FICHA TÉCNICA LACÓN AL HORNO		Nº: EPF-10	Pág 5 de 5
			Edición: 14	
			Fecha: 30/09/2025	

10 LEGISLACIÓN APLICABLE

- Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
- Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) nº 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.
- Reglamento (CE) nº 1441/2007 de 5 de diciembre de 2007 que modifica el reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
- Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
- Reglamento (CE) nº 1881/2006 de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- Reglamento 1129/2011, por el que se establece la lista positiva de aditivos alimentarios de la Unión Europea
- Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.
- Reglamento (UE) 2023/915 de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos.
-

APROBADA POR: RESPONSABLE DE APPCC:

