LOMO ADOBADO NATURAL

INGREDIENTES

Lomo de cerdo, sal, pimentón, azúcar, ajo, especias, corrector de acidez (E-331), antioxidantes (E-301) y conservador (E-250).

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Producto fresco natural adobado, elaborado según diagrama de flujo. .

PRESENTACIÓN

Código: 36
Peso: 3 Kg. aprox.
Medidas: 50 cm aprox.
Caja: 2 unid.
Peso caja: 6 Kg. aprox.
Tipo envasado: Vacío
Punto Verde: Ecoembes N:00292
Producto NO contiene
OMG (RD 1829/2003)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor energético	963KJ/ 230Kcal
Grasas	7,9 g
De las cuales, ácidos grasos	2,7 g
Hidratos de carbono	2,8 g
De las cuales, azúcares	0,3 g
Proteínas	37 g
Fibra alimentaria	
Sal	1,05 g

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Categoría Extra (BOE 9-11-81)
- Nitratos: max 250ppm
- Nitritos: max 100ppm
- Fosfatos totales max. 5000ppm
- Azúcares: max 5%
- Almidon: max 10%

PALETIZACIÓN

Euro-palet: Ancho 80cm, largo 120cm
Medidas caja: 645 x 80 x 255 mm
N° cajas palet: 50 (capa 5 x altura 10)

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

CONSERVAR EN REFRIGERACIÓN

INSTRUCCIONES DE CONSUMO

Conservar preferentemente entre 0° y 5°C. Cocinar el producto para su consumo.

DECLARACIÓN ALÉRGENOS

No contiene alérgenos, según el Reglamento 1169/2011.

FÓRMULA CUANTITATIVA

Lomo de cerdo 89%
Salmuera 11%

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Bolsa: BB4L 700x200mm
Calibre: 700x200 mm
Color: vivo
Sabor: dulce
Aroma: Especia fina
Paladar: Fino
Corte: homogéneo
Fabricación: 7 días

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- Recuento Escherichia Coli: - Recuento Sthaphylococcus Aureus: - Presencia de Salmonella Shigella: Ausencia/25 g
- Recuento Clostridium Sulfitos Reductores: - Presencia de Lysteria Monocytogenes: - Recuento de Enterobacterias Totales:

DISTRIBUCIÓN

Transporte refrigerado

CADUCIDAD

45 días

USO PREVISTO Y POBLACIÓN DIANA

Todos los consumidores en general salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes y mujeres en periodos de embarazo.

LA ALEGRÍA RIOJANA | www.alegriariojana.com
Ctra. de Nájera, S/N 26311 Camprovín (La Rioja) | (+34) 941 361 603 - (+34) 941 362 197 | alegria@alegriariojana.com