



LOMO AL HORNO 1/2

INGREDIENTES

Carne de cerdo, agua, fécula, sal, pimentón, estabilizadores (E-420, E-451), corrector de acidez (E-325), dextrosa, especias, gelificantes (E-407, E-410, E-415), antioxidante (E-316), conservador (E-250).

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Producto cocido (ver diagrama de flujo elaboración) sometido a tratamiento térmico en el que se han utilizado ingredientes naturales de alta calidad

PRESENTACIÓN

Código: 631
Peso: 2 Kg. Aprox.
Medidas: 35 cm aprox.
Caja: 4 unid.
Peso caja: 8 Kg. aprox.
Tipo envasado: Vacío
Punto Verde: Ecoembes N:00292
Producto NO contiene
OMG (RD 1829/2003)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor energético	963KJ/230Kcal
Grasas	6,6 g
<i>De las cuales, ácidos grasos</i>	2,3 g
Hidratos de carbono	1,38 g
<i>De las cuales, azúcares</i>	0,4 g
Proteínas	24 g
Fibra alimentaria	
Sal	1,01 g

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

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

PALETIZACIÓN

Euro-palet: Ancho 80cm, largo 120cm
Medidas caja: 645 x 80 x 255 mm
Nº 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.

FÓRMULA CUANTITATIVA

Lomo de cerdo 70%
Salmuera 30%

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Bolsa: PA/PR 90
Calibre: Alto:85mm x 100mm / Ancho: 130 mm x 145 mm
Color: Rosado
Sabor: dulce
Aroma: Especia fina
Paladar: Fino
Corte: homogéneo
Fabricación: 4 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

90 días

USO PREVISTO Y POBLACIÓN DIANA

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

DECLARACIÓN ALÉRGENOS

No contiene alérgenos, según el Reglamento 1169/2011.