



# 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.