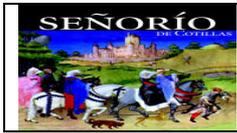




FICHA TECNICA		
Producto	LOMO EMBUCHADO	
Ingredientes	Cárnicos	
	Carne de cerdo	
	No Cárnicos	
	SALAZÓN: sal, azúcares (dextrosa y galactosa), conservantes (E-250, E-252), espesante (maltodextrina), Antioxidante (E-301). ADOBO: Pimentón, especias y ajo.	
Proceso de elaboración	Etapas	Temperaturas y/o tiempos
	Recepción	
	Almacenamiento	12-24 horas
	Preparado de materias primas	4 días
	Mezclado de ingredientes	
	Maduración	
	Embutición	
	Secado	2 meses
	Envasado	
Expedición		
CATEGORÍA	EXTRA	
Envasado y formatos	Tipo de presentación	Envasado al vacío y posteriormente en cajas de cartón de uso alimentario. Envasado en papel de uso alimentario.
	Presentaciones comerciales	
ALÉRGENOS	Ausencia de ingredientes alérgenos de obligada declaración.	
OGM	El producto no contiene OGM	
Consumo preferente	365 días desde la fecha de envasado	
Observaciones	CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Consistencia: <i>firme y compacta al tacto.</i> Forma: <i>cilíndrica.</i> Calibre: Aspecto del corte: <i>homogéneo, liso, color sonrosado, sin coloraciones anormales. La masa muscular será todo continuo, sin trozos de músculo unidos.</i> Olor y sabor: <i>Característicos de las especias, condimentos, aromas y saborizantes naturales utilizados.</i> Relación humedad/proteína: ≤ 4	
	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Salmonella: Ausencia/25g Listeria: Ausencia/25g	



FICHAS TÉCNICAS

Año 2016

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Energía: 162Kcal/100g
Proteína: 29,75g/100g
Grasa total: 4,3g/100g
De las cuales grasas saturadas: 1,8g
Hidratos de carbono: 1,19g/100g
Azúcares totales: 1,04g/100g
Sal: 3,7g/100g
Agua: 48g/100g

Fecha

FEBRERO 2016

NRGSA

10.10634/MU