

	FICHAS TÉCNICAS	Año 2016
--	-----------------	----------

FICHA TECNICA																						
Producto	LOMO ARTESANO																					
Ingredientes	Cárnicos																					
	Carne de cerdo																					
	No Cárnicos																					
	SALAZÓN: sal, azúcares (dextrosa y galactosa), conservantes (E-250, E-252), espesante (maltodextrina), Antioxidante (E-301).																					
Proceso de elaboración	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="735 629 1217 725">Etapas</th> <th data-bbox="1217 629 1449 725">Temperaturas y/o tiempos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="735 725 1217 763">Recepción</td> <td data-bbox="1217 725 1449 763"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="735 763 1217 801">Almacenamiento</td> <td data-bbox="1217 763 1449 801">12-24 horas</td> </tr> <tr> <td data-bbox="735 801 1217 840">Preparado de materias primas</td> <td data-bbox="1217 801 1449 840">4 días</td> </tr> <tr> <td data-bbox="735 840 1217 878">Mezclado de ingredientes</td> <td data-bbox="1217 840 1449 878"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="735 878 1217 916">Maduración</td> <td data-bbox="1217 878 1449 916"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="735 916 1217 954">Embutición</td> <td data-bbox="1217 916 1449 954"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="735 954 1217 992">Secado</td> <td data-bbox="1217 954 1449 992">2 meses</td> </tr> <tr> <td data-bbox="735 992 1217 1030">Envasado</td> <td data-bbox="1217 992 1449 1030"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="735 1030 1217 1070">Expedición</td> <td data-bbox="1217 1030 1449 1070"></td> </tr> </tbody> </table>		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	
	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																						
Envasado y formatos		Tipo de presentación																				
		Presentaciones comerciales																				
EXTRA																						
Envasado al vacío y posteriormente en cajas de cartón de uso alimentario. Envasado en papel de uso alimentario.																						
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																					

	<p>FICHAS TÉCNICAS</p>	<p>Año 2016</p>
--	------------------------	-----------------

	<p>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</p>
<p>Fecha</p>	<p>FEBRERO 2015</p>
	<p>NRGSA 10.10634/MU</p>