

Responsable de producto:
Lola Abella Villalvilla

DEFINICIÓN

El **Roti de Cochinitillo** es una pieza de carne deshuesada y enrollada, que procede de animales de la especie porcina, obtenida tras el proceso de producción a la que se ha sometido a un tratamiento térmico para su conservación.

COMPOSICIÓN GENERAL

Composición general: Cochinitillo y Sal

Las materias auxiliares que se utilizan para su comercialización son materiales plásticos de protección.

Información sobre OGM: Este producto no está compuesto por OGM, ni contiene OGM o se ha producido a partir de OGM.

Información sobre alérgenos:

Alérgenos (según reglamentación UE en vigor)	+/-
Cereales que contengan gluten y productos derivados	-
Gluten > 20mg/Kg	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	-
Huevos y productos a base de huevo.	-
Pescado y productos a base de pescado.	-
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	-
Soja y productos a base de soja.	-
Leche y sus derivados (incluida la lactosa).	-
Frutos de cáscara, y productos derivados.	-
Apio y productos derivados.	-
Mostaza y productos derivados.	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	-
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ .	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-
Moluscos y productos a base de moluscos.	-

FORMATO DE PRESENTACIÓN

El **Roti de Cochinitillo Asado Congelado** se presenta en el siguiente formato: ENVASADO al vacío con Film TERMORRESISTENTE, sirviéndose **congelado** según el formato de la siguiente tabla:

PESO	TIPO DE ENVASE PALET	FORMATO
800 Gr	CAJAS DE CARTON CON 8 UNIDADES/ 96 CAJAS POR PALET	ENVASADO - CONGELADO

CARACTERES MICROBIOLÓGICOS

	LÍMITES
Recuento de gérmenes aerobios totales (ufc/g)	$\leq 1 \times 10^6$
Recuento de Escherichia coli (ufc/g)	$\leq 1 \times 10$
Identificación de Salmonella/ 25 g	Ausencia
Identificación de Listeria/ 25 g	Ausencia

CARACTERES ORGANOLÉPTICOS

- Cobertura grasa: extensa y uniforme
- Color de la carne: Blanco nacarado
- Color del tejido adiposo: Blanco
- Consistencia de la carne:



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Composición por 100 g de alimento	
Valor energético	803 kJ /192 kcal
Grasas	11 g
de las cuales:	
- ácidos grasos saturados	4,6 g
Hidratos de carbono	0,9 g
de los cuales:	
- azúcares	0,9 g
Proteínas	22 g
Sal	0,73 g

PROCESO GENERAL

El proceso de obtención del **Roti de Cochinitillo Asado Congelado** es el siguiente:

- Procesado de las canales Refrigeradas
- Adición de la pastilla de SAL
- Envasado
- Tratamiento térmico
- Congelación
- Almacenamiento y Distribución a temperatura controlada.

TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO

El **Roti de Cochinitillo Asado Congelado** se debe transportar a temperatura inferior a los $-18 \pm 3^\circ\text{C}$. Las temperaturas de conservación deben ser inferiores a -18°C si su conservación en congelación

MARGEN DE VIDA ÚTIL

El **Roti de Cochinitillo Asado Congelado** tiene un tiempo de vida útil que depende de las condiciones de almacenamiento que se le den, siendo este tiempo 24 meses si las condiciones son las adecuadas.

CONDICIONES DE USO

Una vez descongelado no volver a congelar.
Consumir tras un cocinado completo.

1. Sacar del frigorífico unos 30 minutos antes de hornear
2. Precalentar el horno a 220°C . Sobre la bandeja de horno colocar la rejilla. Abrir el envase de plástico y colocar la pieza sobre la rejilla.
3. Añadir un poco de agua sobre el fondo de la bandeja. Pintar ligeramente con aceite de oliva la piel del cochinitillo
4. Hornear a 220°C durante 50-60 min. aproximadamente. Voltar y dorar unos minutos más al gusto