



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO CÁRNICO TRATADO POR CALOR

Revisión 07
(25/08/14)

DENOMINACIÓN

Fiambre de lomo adobado semicocido al vacío.

INGREDIENTES

Lomo de cerdo, agua, fécula de patata, proteínas de soja y lácteas, sal, emulgentes (E-451i, E-450iii, i), antioxidantes (E-331iii, E-316, E-392), aromas, gelificantes (E-407, E-415), conservantes (E-262ii, E-250), fibra vegetal, oleoresina de pimentón, potenciador del sabor (E-621).

Información para alérgicos: Contiene soja, productos lácteos y puede contener trazas de sulfitos. No contiene gluten.

TIPO DE TRATAMIENTO

Producto sometido a un tratamiento térmico incompleto.

PRESENTACIONES

Piezas de 2.5-3 Kg. aproximadamente, envasadas al vacío y embaladas en cajas de cartón. Unidad de venta: Cajas de 2 piezas.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN

Mantener entre 0 y 5 °C.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Masa cilíndrica de base aplanada, procedente del lomo del cerdo. Externamente de color anaranjado característico del pimentón y color rosado en el interior, típico de la carne cocida.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

-Información nutricional:

Valor energético (Kcal/100 g.)	Hidratos de carbono (%)	Proteínas (%)	Azúcares (%)	Grasa bruta (%)	Ac. grasos saturados (%)	Sal (%)
95	8,4	12,5	1,4	1,3	0,49	3,55

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

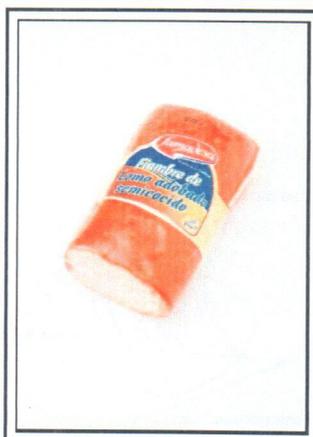
L. monocytogenes: Ausencia en 25 g.; *Salmonella*: Ausencia en 25 g.

VIDA ÚTIL

Consumo preferente antes de los 150 días posteriores a su elaboración.

USO Y CONSUMO PREVISTO

Para venta previo fraccionamiento. Producto semicocido. Consumir previo completo cocinado.





DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y OGM DE PRODUCTO CÁRNICO TRATADO POR CALOR

Revisión 07
(25/08/14)

DENOMINACIÓN

Fiambre de lomo adobado semicocido al vacío.

¿ESTE PRODUCTO CONTIENE LOS SIGUIENTES ALERGENOS?	SI	NO	OBSERVACIONES
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		X	<i>Sin gluten.</i>
Crustáceos y productos con o basados en crustáceos		X	
Pescado y productos con o basados en pescado		X	
Huevos y productos con o basados en ovoproductos		X	
Cacahuets y productos con basados en cacahuets		X	
Soja y productos con o basados en soja	X		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X		
Frutos de cáscara: Frutos secos y productos con o basados en frutos secos: Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia		X	
Apio y productos derivados		X	
Mostaza y productos derivados		X	
Granos de sésamo y productos con o basados en semillas de sésamo		X	
Mostaza y productos derivados		X	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentración $\geq 10\text{mg/kg}$ o 10mg/l expresado como SO_2	X		
ORGANISMO MODIFICADOS GENÉTICAMENTE	SI	NO	OBSERVACIONES
Este producto está fabricado con ingredientes procedentes de materias primas no modificadas genéticamente y son sometidos a todos los controles sanitarios pertinentes, cumpliendo con la legislación vigente y siendo aptos para el consumo humano.	X		

Elaborado: Dir. Calidad

Revisado: Dir. Producción

Aprobado: Dir. Comercial