

Responsable de producto:  
Lola Abella Villalvilla

## DEFINICIÓN

Es la parte de la canal que comprende a las extremidades posteriores de animales de la especie porcina., a la que se ha sometido a un tratamiento térmico para su conservación.

## COMPOSICIÓN GENERAL

Composición general: Cochinillo 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 <sub>2</sub> .	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-
Moluscos y productos a base de moluscos.	-

## FORMATO DE PRESENTACIÓN

El **Jamoncito de Cochinillo 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
500 g Unidad	CAJAS DE CARTON CON 8 UNIDADES/ 64 CAJAS POR PALET	ENVASADO - CONGELADO

## CARACTERES ORGANOLÉPTICOS

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

## 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



## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Composición por 100 g de alimento	
Valor energético	803 kJ /192 kcal
Grasas	11 g
de las cuales:	
- saturadas	4,6 g
- monoinsaturadas	5,3 g
- poliinsaturadas	1,5 g
Hidratos de carbono	0,9 g
de los cuales:	
- azúcares	0,9 g
Proteínas	22 g
Sal	0,73 g
Sodio	0,29 g

## PROCESO GENERAL

El proceso de obtención del **Jamoncito de Cochinillo Asado Congelado** es el siguiente:

- Procesado de las canales Refrigeradas
- Envasado
- Tratamiento térmico
- Congelación
- Almacenamiento y Distribución

## TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO

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

## MARGEN DE VIDA ÚTIL

El **Jamoncito de Cochinillo 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. Descongelar en el refrigerador durante al menos 24 horas. Consumir tras un cocinado completo.

1. Introducir en el horno precalentado a  $180^{\circ}\text{C}$  una vez descongelado.
2. Aumentar la temperatura a  $220^{\circ}\text{C}$  y continuar horneando durante 45 minutos aprox. hasta conseguir la textura deseada.