ALIMENTACIÓN
ESPAÑA
40.063117/M
CE

FICHA DE PRPODUCTO

NOMBRE DE PRODUCTO: **LOMO ESPECIAL AHUMADO**
CÓDIGOS: **3002000009**

ANÁLISIS FISICO-QUÍMICO	ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	ANALISIS NUTRICIONAL
HUMEDAD MÁX.: 51,8% GRASA MAX: 9,3% PROTEÍNA MIN: 9,5% CENIZAS: 2,9%	AEROBIOS MESOFILOS: $7{,}5x10^4$ SALMONELA: Ausencia en 25g. LISTERIA: Ausencia en 25g. E.COLI: $1{,}5x10^2$	ENERGÍA: 315 kcal HIDRATOS DE CARBONO: 3,1% GRASAS SATURADAS: 9,01% AZÚCARES: 1,4% SAL: 2,10% SODIO: 0,85%

INGREDIENTES:	Lomo de cerdo, sal, azúcares, aromas* y aroma de humo**, emulgentes (E451i, E450i <5000ppm.) (E407 quantun satis), antioxidantes (E301, E331 quantun satis), conservadores (E250 <150 ppm.). * Mezcla de preparaciones y sustancias aromatizantes. ** Contiene soja.	
PROCESO DE ELABORACIÓN Y CARACTERÍSTICAS:	Se preparan y acondicionan las piezas de carne, posteriormente se procede a añadir la salmuera mediante máquina inyectadora. Se procede al masajeado de las mismas en bombos de masaje donde permanecen de 24-48 horas. Se envasa en bolsas al vacío para su cocción. Una vez cocidas se enfrían y pasan a cámara para su etiquetado, embalado y expedición.	
USO PREVISTO:	Producto cocido listo para su consumo previo loncheado.	
LOGÍSTICA:	PRESENTACIÓN Piezas de 3 Kg.	 *Imagen sólo a efectos ilustrativos.*
	ENVASADO Cajas de 2 piezas	
	EMBALAJE Según requisitos del cliente	
ALÉRGENOS:	Sin gluten y sin lactosa	
VIDA ÚTIL:	180 días	

ELABORADO: María I. López	REVISADO: María I. López	APROBADO: Jose Luis Moreno
I López	I López	

Nos reservamos el derecho a cambiar las especificaciones técnicas sin previo aviso.