

Producto: CINTA DE LOMO CON CORDON
Código: 200294
Presentación (unidad de venta): 2 Unidades por caja
Instrucciones de conservación: $\leq -18^{\circ}\text{C}$
Vida útil: 18 meses
R.S.G. Nº: 10.17938/B CE

INGREDIENTES:

Carne de cerdo (70%), Agua, Sal, Proteína de cerdo, Dextrosa, Azucar, Estabilizantes (E-407, E-410, E-415) Antioxidantes (E-300, E-301, E-331)

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Aspecto: CONGELADO; Color, Olor y Sabor: CARACTERÍSTICO; Textura: TÍPICA

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:

| <u>Determinación</u> | <u>Valor establecido *</u> | <u>Método de análisis</u> |
|---------------------------------------|--|---------------------------|
| Salmonella spp. | Ausencia / 10 gr (n=5, c=0) | EN/ISO 6579 |
| Escherichia coli B Glucoronidasa + | $5 \times 10^2 - 5 \times 10^3$ UFC/gr (n=5, c=2) | ISO 16649 partes -1 o 2 |

* Según reglamento (CE) 1441/2007 de la Comisión de 5 de Diciembre de 2007

a) CRITERIOS FISICOQUÍMICOS

Ph: 6 - 6,5 a_w : 0,99 - 1

b) VALOR NUTRICIONAL (100g)

| | | | |
|-------------------------|------------------|------------------------|--------|
| Valor energético: | 281 KJ / 67 Kcal | Hidratos de carbono: | <0,5 g |
| Grasas: | 1,6 g | de los cuales azúcares | <0,5 g |
| de las cuales saturadas | 0,7 g | Sal | 1,3 g |
| Proteínas | 12,7 g | | |

ENVASADO Y TRANSPORTE:

- Presentación: Producto envasado al vacío y en cajas de cartón. Paletización final de las cajas.
- Etiquetado: Según legislación vigente
- Transporte: En vehículos refrigerados en estado higiénico satisfactorio. Se debe respetar la estiba y el orden en el interior del vehículo. Mantener una temperatura $\leq -18^{\circ}\text{C}$

DESTINACIÓN:

HORECA: Hoteles, Restaurantes y Caterings

INFORMACIÓN DE INTERÉS PARA EL CONSUMIDOR:

Este producto no contiene alérgenos ni OGM.
Cocinar completamente antes de su consumo. Una vez descongelado no volver a congelar.

JAUME ARTIGAS CASELLAS, SA - Pol.Ind. Pla del Mas - Ctra. Santpedor-Navarcles, km 0,5 - 08650 Sallent (Barcelona) Spain

Tel. (+34) 938 374 000 - Fax (+34) 938 374 003

Revisión: 16 (Diciembre-2016)

Fecha: Diciembre 2016

Aprobado por: Sr. Jaume Artigas

Firma: