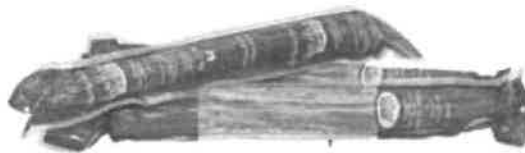




FICHA TECNICA

PRODUCTO: LOMO EMBUCHADO DUROC



INGREDIENTES: lomo de cerdo, sal, dextrosa, pimentón extra, azúcar, pimentón ahumado, pimentón choricero, ajo granulado, antioxidantes y regulador de la acidez (E316), orégano, conservantes (E252 y E250).

PRESENTACIÓN:

1. Piezas enteras, mitades y tacos de pesos variables.
2. Envasado retráctil.



DESCRIPCIÓN:

Lomo curado embuchado duroc , embutido crudo curado a base de lomo de cerdo, especias, sal y nitrificante.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

- COLOR: Característico del producto.
- SABOR: Característico del producto.
- AROMA: Característico del producto.
- TEXTURA: Característico del producto.

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS Y FÍSICO QUÍMICAS:

<i>pH</i>	5,92
<i>a_w</i>	0.88
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25g

VALORES NUTRICIONALES

Valor energético	1254 Kj/100g
Valor energético	301 Kcal/100g
Grasa	21 g/100g
Grasas saturadas	8.6 g/100g
Hidratos de carbono	0.5 g/100g
Azúcares totales	1 g/100g
Proteínas	28.2 g/100g
Sal	2.65 g/100g

INSTRUCCIONES DE CONSERVACIÓN.
CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO



USO ESPERADO.

Consumo en crudo, como aperitivo, guarnición o acompañando otros platos.

LOTE.

El número de lote o código asignado está formado por la fecha de elaboración.

VIDA ÚTIL:

- En Refrigeración 14 días

Una vez abierto consumir de inmediato y mantener en refrigeración.

CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE

Características físicas

Material	Poliestireno
Dimensiones (mm)	230 x 144 x 47
Peso (g)	10,4
Espesor pared (mm)	4,5
Volumen (cm ³)	1556
Espesor base (mm)	4,5

Envasado al vacío y retractilado



REGISTRO SANITARIO DE INDUSTRIA:

10.07394/MU

POBLACION DESTINO:

Población en general.



ALERGENOS:

Francisco Arce Olmos certifica que el producto suministrado cumple con la siguiente declaración de alérgenos:

Alimentos causantes de alergias e intolerancias alimentarias según Directivas 2003/89/CE del Parlamento Europeo y modificaciones posteriores	Presentes en el producto suministrado según su receta / composición.		Posiblemente presentes en el producto acabado sin intención (trazas) ¹		Procedencia: por favor, especificar el origen del causante de alergias y/o de las trazas (ver hoja adjunta)
	SI	NO	SI	NO	
CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN		X		X	
CRUSTACEOS Y PRODUCTOS A BASE CRUSTACEOS.		X		X	
HUEVOS Y DERIVADOS A BASE DE HUEVOS		X		X	
PESCADO Y PRODUCTOS A BASE DE PESCADO		X		X	
CACAHUETES Y PRODUCTOS A BASE DE CACAHUETES.		X		X	
SOJA O PRODUCTOS A BASE DE SOJA		X		X	
LECHE Y DERIVADOS		X		X	
FRUTOS DE CASCARA		X		X	
APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS		X		X	
MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS		X		X	
GRANOS DE SESAMO Y PRODUCTOS DERIVADOS		X		X	
ANHIDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS EN CONCENTRANOS SUPERIORES A 10 mg/ Kg o 10 mg/ l COMO SO ₂		X		X	Se puede encontrar en trazas de forma natural debido a los compuestos azufrados del ajo.
ALTRAMUCES Y PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMUCES		X		X	



Señorío de Arce

MOLUSCOS Y PRODUCTOS A BASE DE MOLUSCOS		X		X	
---	--	---	--	---	--