

**Producto:** CINTA DE LOMO CON CORDON  
**Código:** 200227  
**Presentación (unidad de venta):** fileteado y envasado al vacio  
**Instrucciones de conservación:**  $\leq -18^{\circ}\text{C}$   
**Vida útil:** 12 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	$5 \times 10^2 - 5 \times 10^3$ UFC/gr	ISO 16649 partes -1 o 2
Glucoronidasa +	(n=5, c=2)	

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

**a) CRITERIOS FISICOQUIMICOS**

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 vacio 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 alergenicos 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: 14 (Diciembre-2016)

Fecha: Diciembre 2016

Aprobado por: Sr. Jaume Artigas

Firma: