



## FICHA TÉCNICA DE LOMO SAJONIA

REVISIÓN: N° 2  
FECHA: 20 de Marzo de  
2018

### DATOS EMPRESA:

ES  
10.06353/M  
CE

### EMBUTIDOS LA GRANJA S. L.

#### Dirección:

C/ Granado 4.1. Arganda del Rey (Madrid)

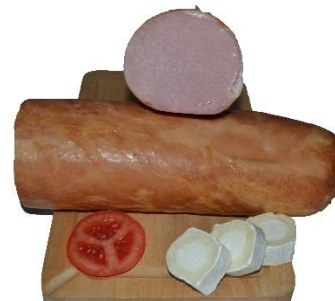
#### Teléfono

91 655 34 07

#### Mail Dpto. Calidad:

calidad@embutidoslagranja.es

### FOTOGRAFÍA DEL PRODUCTO:



### DENOMINACIÓN Y TIPO

#### PRODUCTO:

LOMO COCIDO Y AHUMADO TIPO SAJONIA.

PRODUCTO CÁRNICO CON TRATAMIENTO TÉRMICO.

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Producto constituido por el músculo íleo espinal y adyacentes sin la costilla y libre de tendones; obtenido en condiciones higiénicas, sometido a la acción de la salmuera y de un tratamiento térmico y su posterior ahumado. Exento de golpes y hematomas.

### DATOS

#### ORGANOLÉPTICOS:

#### SABOR

Característico de la carne de cerdo cocida, ligeramente ahumada.

#### COLOR

Rosado-rojizo, sin coloraciones anormales.

#### CONSISTENCIA

Firme y compacta al tacto, al corte uniforme y sin grietas.

### DECLARACIÓN DE INGREDIENTES:

Lomo de cerdo (62%), agua, fécula de patata, sal, dextrosa, estabilizantes (E-451i, E-450iii y E-450v), azúcar, gelificantes (E-407, E-407a, E-410 y E-415), fibra de pulpa cítrica, antioxidantes (E-316 y E-331iii), conservadores (E-250 y E-262i), aromas, potenciador del sabor (E-621) y humo natural (a partir de madera de haya).

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES MEDIOS POR 100 g DE PRODUCTO

VALOR ENERGÉTICO (KJ / Kcal):	290 KJ/ 69 Kcal
GRASA TOTAL (LÍPIDOS TOTALES):	1,5 g
- DE LAS CUALES GRASAS SATURADAS	0,6 g
HIDRATOS DE CARBONO:	3,0 g
- DE LOS CUALES AZÚCARES	0,9 g
PROTEÍNAS:	10,5 g
SAL:	2,5 g

### DATOS MICROBIOLÓGICOS

INVESTIGACIÓN DE <i>SALMONELLA</i>	ausencia/ 25g
INVESTIGACIÓN DE <i>LISTERIA MONOCYTOGENES</i> .	ausencia/ 25g

INFORMACION SOBRE ALÉRGENOS		
NOMBRE	SI/NO	OBSERVACIONES
CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN Y PROD. A BASE DE CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN	NO	No contiene alérgenos ni trazas, según legislación vigente
CRUSTÁCEOS Y PRODUCTOS A BASE DE CRUSTÁCEOS	NO	
HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVOS	NO	
PESCADOS Y PRODUCTOS A BASE DE PESCADO	NO	
CACAHUETES Y PRODUCTOS A BASE DE CACAHUETES	NO	
SOJA Y PRODUCTOS A BASE DE SOJA	NO	
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS (INCLUIDA LA LACTOSA)	NO	
APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS	NO	
MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS	NO	
FRUTOS DE CÁSCARA Y PRODUCTOS DERIVADOS	NO	
GRANOS DE SÉSAMO Y PRODUCTOS A BASE DE GRANOS DE SÉSAMO	NO	
DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS EN CONCENTRACIONES SUPERIORES A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO EXPRESADO COMO SO <sub>2</sub>	NO	
ALTRAMUCES Y PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMUCES	NO	
MOLUSCOS Y PRODUCTOS A BASE DE MOLUSCOS	NO	

INFORMACIÓN DE OMG'S	
OBSERVACIONES	LIBRE DE ELEMENTOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS

OTROS DATOS SEGÚN FORMATO	ENVASADO AL VACÍO	A GRANEL
<b>ETIQUETADO (Según Reg. 1169/2011):</b>	Información general de la empresa y del producto: nombre y razón social de la empresa, marca de identificación, nombre del producto, ingredientes, fecha de caducidad, lote, condiciones de conservación y modo de empleo.	
<b>PESO APROXIMADO POR UNIDAD</b>	Peso aproximado de 4,5 a 5,0 kg	
<b>FECHA DE CADUCIDAD:</b>	90 días de vida útil.	30 días de vida útil.
<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:</b>	Mantener refrigerado entre 0°C y 5°C.	
<b>CONDICIONES TRANSPORTE</b>	En vehículos refrigerados entre 0°C y 5°C; libre de plagas y en óptimas condiciones de higiene, manteniendo una estiba adecuada.	
<b>USO PREVISTO / MODO DE PREPARACIÓN:</b>	Este producto necesita un cocinado completo antes de su consumo.	
<b>POBLACION DE DESTINO:</b>	Población en general.	

DATOS LOGÍSTICOS SEGÚN EMPAQUETADO	CAJA DE CARTÓN	BANDEJA DE PLÁSTICO
<b>UNIDADES POR CAJA O BANDEJA</b>	1 pieza por caja.	5 piezas por bandeja.
<b>CAJAS O BANDEJAS POR PALET</b>	72 cajas por palet.	20 bandejas por palet.

<b>ELABORADO POR: Departamento de Calidad y Seguridad Alimentaria</b>	<b>APROBADO POR: Dirección</b>
-----------------------------------------------------------------------	--------------------------------

NOTA: Esta ficha técnica está expuesta a modificaciones, sin notificación expresa de EMBUTIDOS LA GRANJA SL, impuesta por posibles variaciones de las características de las materias primas, formulación, reglamentaciones, etc. Los datos reflejados representan valores medios estadísticos, y no deben ser considerados como garantía contractual.