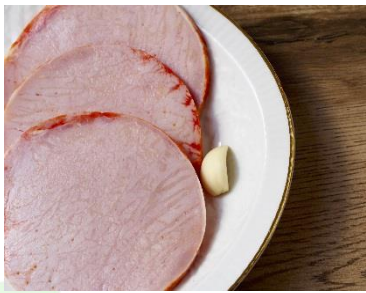




EMBUTIDOS LA GRANJA

## FICHA TÉCNICA DE FIAMBRE DE LOMO COCIDO Y ADOBADO

(Rev. 16-05-22)

<b>DATOS EMPRESA:</b>  <div style="border: 1px solid white; border-radius: 50%; width: 40px; height: 40px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> <div style="text-align: center; font-size: 8px; margin: 0;">             ES 10.06353/M CE           </div> </div>	<b>EMBUTIDOS LA GRANJA S. L.</b> <b>Dirección:</b> C/ Granado 4.1. Arganda del Rey (Madrid) <b>Teléfono:</b> 91 655 34 07 <b>Mail Dpto. Calidad:</b> calidad@embutidoslagranja.es	<b>FOTOGRAFÍA DEL PRODUCTO:</b>	
---	---	---	---

<b>DENOMINACIÓN Y TIPO PRODUCTO:</b>	FIAMBRE DE LOMO COCIDO Y ADOBADO. PRODUCTO CÁRNICO CON TRATAMIENTO TÉRMICO.
--------------------------------------	--

<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:</b>	Producto constituido por el musculo <i>longissimus dorsi</i> , libre de tendones; obtenido en condiciones higiénicas, sometido a la acción de la salmuera y de un tratamiento térmico completo. Exento de golpes y hematomas.
----------------------------------	---

<b>DATOS ORGANOLÉPTICOS:</b>	<b>SABOR</b>	Característico de la carne de cerdo cocida, y adobada.
	<b>COLOR</b>	Rosado-rojizo, sin coloraciones anormales.
	<b>CONSISTENCIA</b>	Firme y compacta al tacto, al corte uniforme y sin grietas.

<b>DECLARACIÓN DE INGREDIENTES:</b>	Lomo de cerdo (52,7%), agua (39,7%), 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), pimentón, especias, extracto de especias, extracto de pimentón (E-160c), aromas y potenciador del sabor (E-621).
-------------------------------------	---

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
VALORES MEDIOS POR 100 g DE PRODUCTO	
VALOR ENERGÉTICO (KJ / Kcal):	264 KJ/ 63 Kcal
GRASA TOTAL (LÍPIDOS TOTALES):	1,2 g
- DE LAS CUALES GRASAS SATURADAS	0,8 g
HIDRATOS DE CARBONO:	5,0 g
- DE LOS CUALES AZÚCARES	1,1 g
PROTEÍNAS:	8,3 g
SAL:	3,4 g

DATOS MICROBIOLÓGICOS	
INVESTIGACIÓN DE <i>SALMONELLA</i>	No detectada/ 25g
INVESTIGACIÓN DE <i>LISTERIA MONOCYTOGENES</i> .	No detectada/ 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 Y CONTAMINANTES

Libre de elementos genéticamente modificados e irradiados

Este producto cumple con los requisitos del Reg. 1881/2006 y modificaciones por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

OTROS DATOS SEGÚN FORMATO	ENVASADO AL VACÍO
<b>ETIQUETADO (Según Reg. 1169/2011 y modificaciones)</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 4,0 a 5,0 kg.
<b>FECHA DE CADUCIDAD:</b>	90 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>	2 piezas por caja.	5 piezas por bandeja.
<b>CAJAS O BANDEJAS POR PALET</b>	50 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.