

La Granja

EMBUTIDOS LA GRANJA

FICHA TÉCNICA DE LOMO ADOBADO EXTRA

(Rev.09-05-22)

DATOS EMPRESA: <div style="border: 1px solid white; border-radius: 50%; width: 40px; height: 40px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 10px auto;"> <div style="text-align: center;"> <p style="margin: 0;">ES 10.06353/M CE</p> </div> </div>	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 ADOBADO. PREPARADO CÁRNICO.
--------------------------------------	-------------------------------------

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

DATOS ORGANOLÉPTICOS:	SABOR	Característico de la carne de cerdo adobada.
	COLOR	Rojizo, sin coloraciones anormales.
	CONSISTENCIA	Firme y compacta al tacto, al corte uniforme y sin grietas.

DECLARACIÓN DE INGREDIENTES:	Lomo de cerdo (95 %), agua, sal, pimentón, sacarosa, especias, azúcar, antioxidantes (E-300) (E-331), conservador (E-250).
-------------------------------------	--

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
VALORES MEDIOS POR 100 g DE PRODUCTO	
VALOR ENERGÉTICO (KJ / Kcal):	499 KJ/ 119 Kcal
GRASA TOTAL (LÍPIDOS TOTALES):	4,1 g
- DE LAS CUALES GRASAS SATURADAS	2 g
HIDRATOS DE CARBONO:	0,8 g
- DE LOS CUALES AZÚCARES	0,5 g
PROTEÍNAS:	20 g
SAL:	1,7 g

DATOS MICROBIOLÓGICOS (Reg. 2073/2005)	
INVESTIGACIÓN DE SALMONELLA	No detectada / 10g
RECuento e identificación ESCHERICHIA COLI Beta-Glucuronidasa+	Máx. 5.0x10 ³ ufc/g o cm2

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 ₂	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 y elementos 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	FILM
ETIQUETADO (Según Reg. 1169/2011 y modificaciones)	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.
PESO APROXIMADO POR UNIDAD	Peso aproximado de 3,5 a 4,0 kg.
FECHA DE CADUCIDAD:	21 días de vida útil.
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:	Mantener refrigerado entre 0°C y 4°C.
CONDICIONES TRANSPORTE	En vehículos refrigerados entre 0°C y 4°C; libre de plagas y en óptimas condiciones de higiene, manteniendo una estiba adecuada.
USO PREVISTO / MODO DE PREPARACIÓN:	Este producto necesita un cocinado completo antes de su consumo.
POBLACION DE DESTINO:	Población en general.

DATOS LOGÍSTICOS SEGÚN EMPAQUETADO	BANDEJA DE PLÁSTICO
UNIDADES POR CAJA O BANDEJA	6 piezas por bandeja.
CAJAS O BANDEJAS POR PALET	20 bandejas por palet.

ELABORADO POR: Departamento de Calidad y Seguridad Alimentaria	APROBADO POR: Dirección
---	--------------------------------

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.