


La Granja

EMBUTIDOS LA GRANJA

FICHA TÉCNICA DE FIAMBRE DE LOMO SAJONIA

(Rev. 19-10-22)

DATOS EMPRESA: <div style="border: 1px solid white; border-radius: 50%; width: 40px; height: 40px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 0 auto;"> ES 10.06353/M CE </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:	FIAMBRE DE LOMO COCIDO Y AHUMADO TIPO SAJONIA. Con agua añadida. 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):	518KJ/ 123 Kcal
GRASA TOTAL (LÍPIDOS TOTALES):	4.7 g
- DE LAS CUALES GRASAS SATURADAS	1.79 g
HIDRATOS DE CARBONO:	9.6 g
- DE LOS CUALES AZÚCARES	1.33 g
PROTEÍNAS:	10.74 g
SAL:	2.24 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 ₂	NO
ALTRAMUCES Y PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMUCES	NO
MOLUSCOS Y PRODUCTOS A BASE DE MOLUSCOS	NO

INFORMACIÓN DE OMG'S, IRRADIADOS 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	A GRANEL
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 4,5 a 5,0 kg.	
FECHA DE CADUCIDAD:	90 días de vida útil.	30 días de vida útil.
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:	Mantener refrigerado entre 0°C y 5°C.	
CONDICIONES TRANSPORTE	En vehículos refrigerados entre 0°C y 5°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	CAJA DE CARTÓN	BANDEJA DE PLÁSTICO
UNIDADES POR CAJA O BANDEJA	1 pieza por caja.	5 piezas por bandeja.
CAJAS O BANDEJAS POR PALET	72 cajas 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.