



CARNES
CRiado

FLAMENQUÍN DE LOMO JAMÓN Y QUESO

Ingredientes:

Lomo de cerdo (86%), jamón curado (6%) (jamón de cerdo, sal, dextrosa, azúcares, conservadores E-250 y E-252), queso (LACOTSA) (mantequilla, LECHE en polvo desnatada, proteína de LECHE, almidón modificado, sales de fundido (E-452, E-331, E-330), sal, conservador E-202, pan rallado (harina de TRIGO (GLUTEN), agua, sal, levadura, colorante E160c y E-160a), HUEVO pasteurizado, es-

Consumo preferente y conservación:

CONGELADO: Conservar a -18°C. Caducidad: 12 meses desde la fecha de elaboración.

Modo de empleo:

FREIDORA / SARTÉN:

Calentar el aceite hasta los 180°C e introducir el producto descongelado y sumergido en el aceite durante 4 minutos hasta conseguir un ligero color dorado. Freír en pocas unidades para evitar un descenso brusco del producto.

Alérgenos:

Como ingrediente: Gluten, huevo y lactosa.

En planta: Crustáceos, pescado, soja, apio, anhídrido sulfuroso y sulfitos.

Etiquetado:

Denominación del producto, relación de ingredientes, alérgenos, forma de conservación, fecha de caducidad, número de lote, razón social, número de registro sanitario, peso neto y valor nutricional.

Envasado:

FRESCO:

CONGELADO:

Longitud: 16 cm.
Bandejas termosellables.
Medidas envase: 18x25x4
Peso: 500g
4 unidades por bandeja.
Código EAN: 8437019683184
Cajas de 20 bandejas
Paletizado: 4x6 (24 cajas, 480 bjas.)

Marca comercial:

CARNES CRIADO

Clasificación de producto:

Derivado cárnico no sometido a tratamiento térmico.

Valor Nutricional:

Valor energético	189/793 Kcal/Kj/100g
Grasas	6,70 g/100g
De las cuales Grasas saturadas	3,40 g/100g
Hidratos de carbono	12,90 g/100g
De los cuales Azúcares	1,10 g/100g
Proteína	18,60 g/100g
Sal	2,10 g/100g

Peligros microbiológicos:

Parámetro	n	C	m(ufc/g)	M(ufc/g)
Escherichia coli	5	2	500/g	5000/g
Salmonella	5	0	AUSENCIA/10g	

N= número de unidades de la muestra
m= valor umbral del número de bacterias. El resultado se considerará satisfactorio si todas las unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o menor que m.
M= Valor límite del número de bacterias. El resultado se considerará no satisfactorio si una o varias unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o mayor a M.
c= número de unidades de la muestra cuyo número de bacterias podrá situarse entre m y M. La muestra seguirá considerándose aceptable si las demás unidades tienen un número de bacterias menor o igual a m