



CARNES  
**CRÍADO**

## SANJACOBO DE LOMO

### 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:

**FRESCO:** Conservar entre 0° y 4°. Caducidad: 10 días desde la fecha de elaboración sin abrir el envase. Al abrir, consumir preferentemente antes de 72 horas.

**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:

Longitud: 10x10 cm. aprox.  
Bandejas termoselladas  
Medidas envase: 26x31x6  
Peso: 2kg aprox.  
12-14 unidades por bandeja.  
Envasado en atmósfera protectora.  
Código EAN: 8437019683573

#### CONGELADO:

Longitud: 10x10 cm. aprox.  
Cajas de corcho de uso alimentario.  
Medidas envase: 23,5x31x12  
Peso: 3kg aprox.  
20-22 unidades por caja.  
Paletizado: 11x6 (66 cajas)  
Código EAN: 8437019683566

### Marca comercial:

CARNES CRÍADO

### Clasificación de producto:

Derivado cárnico no sometido a tratamiento térmico.

### Valor Nutricional:

|                                |                     |
|--------------------------------|---------------------|
| Valor energético               | 189/793 Kcal/Kj100g |
| 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