



CARNES
CRiado

LOMO DE ORZA IBÉRICO

Ingredientes:

Lomo ibérico de cerdo frito (50%)(Lomo de cerdo 98%, dextrosa, emulgentes (E-451i, E-450iii, E-452i), sal común, LACTOSA, gelificante (E-407), corrector de la acidez (E-331iii), potenciador del sabor (E-621), antioxidantes (E-301), conservador E250, aceite esencial de pimienta), ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA (50%), nuez moscada, sal y especias.

Consumo preferente y conservación:

FRESCO: Conservar a temperatura ambiente evitando las altas temperaturas. Caducidad: 6 meses desde la fecha de elaboración sin abrir el envase. Al abrir, consumir preferentemente antes de 72 horas.

Modo de empleo:

Producto listo para consumo una vez abierto.

Marca comercial:

CARNES CRIADO

Clasificación de producto:

Producto cárnico tratado por el calor.

Alérgenos:

Como ingrediente: No contiene.

En planta: Crustáceos, pescado, soja, apio, gluten, lactosa, huevo, 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:

Orza de cristal pasteurizada.
Peso neto: 500g
Peso escurrido: 300g
Código EAN: 8437019683078
Cajas de cartón.
Unidades por caja 9

Valor Nutricional:

Valor energético	452/1889 Kcal/Kj100g
Grasas	42 g/100g
De las cuales Grasas saturadas	10 g/100g
Hidratos de carbono	0,9 g/100g
De los cuales Azúcares	0,4 g/100g
Proteína	18 g/100g
Sal	2,0 g/100g

Peligros microbiológicos:

Parámetro	n	C	m(ufc/g)	M(ufc/g)
Listeria				
Monocytogenes	5	0		100/g

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