

	<i>Cód. Doc.</i>	FICHA TECNICA DE PRODUCTO	<i>Nº</i>	<i>Pág.</i>
	MC/RE-04		03.01	1/1
	R.s.10.16312/TE			

IDENTIFICACION DEL PRODUCTO	
<i>Denominación</i>	<i>Código</i>
LOMO EMBUCHADO	
<i>Categoría</i>	<i>Familia</i>
PRODUCTO CARNICO CURADO	03.EMBUCHADOS

TIPOS

DESCRIPCION DEL PRODUCTO	
Ingredientes:	Lomo de cerdo, pimentón, sal, conservador Nitrato de Potasio, conservador nitrato sódico, conservador citrato trisódico y maltodextrina..
Etapas productivas (según Diagrama de Proceso):	Recepción de materias primas cárnicas. Salazón y adobo en cubetas. Embuchado. Post-salado en ambiente controlado. Secado natural. Conservación. En su caso, procesado y acondicionamiento. Expedición. Curación total: mínimo 90 días.
Características microbiológicas:	E. coli: <100 ufc/gr. Salmonella: ausencia en 25 gr. St. Aureus: <100 ufc/gr. Clostridium sulfito-reductores: <100 ufc/gr. Listeria monocytogenes: ausencia en 25 gr.

CONDICIONES DE USO	
<i>Forma de consumo</i>	<i>Población destino</i>
En su caso, lonchear o trocear, y listo para su consumo directo.	Población en general.

PRESENTACIONES				
<i>Presentación</i>	<i>Variedad</i>	<i>Envasado</i>	<i>Conservación</i>	<i>Vida útil</i>
Pieza entera		Sin envasar	Conservar a temperatura ambiente, en lugar fresco, seco y protegido de la luz	60 días desde su etiquetado para expedición
Medio lomo		Al vacío		300 días desde su etiquetado para expedición
Tacos				
Loncheado				

INFORMACIÓN NUTRICIONALES			
Kcal/100gr	199 Kcal	Sal	4,8gr
Hdc	0,5gr	Proteína	38 gr
Azucares	0,5gr	Grasas	5gr
Saturadas	1,9gr		