

LOMO EMBUCHADO

Categoría: Producto Cárnico Curado | Familia: 03. EMBUCHADOS

1.573 m

JAMONES BRONCHALES



LOMO EMBUCHADO

JAMONES BRONCHALES, SL
Paraje El Santo, 15 D
44367 BRONCHALES (Teruel) SPAIN
info@jamonesbronchales.com
www.jamonesbronchales.com

RS. 10.16312/TE



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

INGREDIENTES:

Lomo de cerdo DOP Teruel, pimentón, sal, azúcar, especias y antioxidante E-316 y conservador E-252.

ETAPAS PRODUCTIVAS:

Recepción de materias primas cárnicas.
Salazón y adobo en cubetas.
Embuchado.
Post-salado en ambiente controlado. Máximo 30 días.
Secado natural.
Conservación.
En su caso, procesado y acondicionamiento.
Expedición.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Curación total: mínimo 90 días.
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

FORMA DE CONSUMO:

En su caso, lonchear o trocear, y listo para su consumo directo.

POBLACIÓN DE DESTINO:

Población en general.

PRESENTACIONES

PRESENTACIÓN	VARIEDAD	ENVASADO	CONSERVACIÓN	VIDA ÚTIL
Pieza entera	1,5 kg. a 2,5 kg.	Sin envasar	Conservar a temperatura ambiente, en lugar fresco, seco y protegido de la luz	60 días desde su etiquetado para expedición
Medio Lomo	1 kg.	Al vacío		365 días desde su etiquetado para expedición
Tacos	A gusto del cliente			
Loncheado	150 gr. y a gusto del cliente			

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Kcal/100gr	199 g.	Sal	4,8 g.
HdC.....	0,5 g.	Proteína.....	38 g.
Azúcares.....	0,5 g.	Grasas	5 g.
Saturadas	1,9 g.		