

**FICHA TECNICA DE PRODUCTO:  
LOMO DE CERDO FILETEADO CONGELADO.  
PREPARADO DE CARNE CON AGUA AÑADIDA.**

**DESCRIPCION DEL PRODUCTO:**

**LOMO SIN CORDÓN DE CERDO** procedente del despiece de canales de cerdo, salmuerizado, congelado y fileteado.

**PROCESO DE ELABORACION:**

Carne refrigerada que previa Inspección visual del Control de Calidad, se sazona mediante el inyectado de salmuera en el interior de la pieza.

Se envasa de forma inmediata al vacío, y se procede a la congelación de dichas piezas de manera rápida en el túnel de congelación, para evitar contaminaciones y obtener el producto final con las características de calidad preestablecidas.

Posteriormente, se desenvasa y se procede al corte por sierra mecánica en filetes.



**INGREDIENTES:** Carne de cerdo (90%), agua añadida, proteína de guisante, sal, almidón de maíz, antioxidantes (E-331iii, E-301), estabilizantes (E-407, E-407a, E-415) y aromas naturales.

**ALERGENOS:** No contiene ninguno de los alérgenos listados en el ANEXO II del Reglamento (UE) Nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

**OGM:** No proviene de animales modificados genéticamente.

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL:** (Valores medios por 100g): Valor energético: 370 kJ/ 88 kcal-Grasas: 2.0 g – de las cuales saturadas: 1.8 g – Hidratos de carbono: 1.0 g – de los cuales Azúcares: 0.5 g – Proteínas: 18 g – Sal: 1.1 g

**CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS APLICABLES:** Los productos suministrados cumplen con la Normativa Europea de criterios microbiológicos Reglamento (CE) Nº 2073/2005 y modificaciones posteriores.

**CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE:**

El producto debe mantenerse en cámaras cuyas temperaturas sean inferiores a  $-18^{\circ}$  C para una perfecta conservación, teniendo una fecha de consumo preferente de 18 MESES desde su congelación.

**DATOS DEL ENVASE:**

Todas las materias auxiliares como cartón, plástico, bolsas, etc., utilizadas en la elaboración del producto, están autorizadas para uso alimentario y cumplen con la legislación vigente.



FECHA CREACIÓN: JUNIO 2007

Nº REVISIÓN: 24

FECHA: 17/09/2024

DOCUMENTO Nº 7-100125

### **SISTEMA DE TRAZABILIDAD DE LOS PRODUCTOS.**

Todos los productos de la empresa constan de un número de lote para poder controlar su trazabilidad y cumplir con la legislación vigente.

### **USO PREVISTO:**

La utilización del producto será siempre previa descongelación en refrigeración y cocinado completo del mismo. Este producto va destinado a la población en general.

### **PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO:**

Para producir el lomo fileteado se procede al corte por sierra mecánica en filetes de aproximadamente 0,90 centímetros, y encajados de forma interfoliada con pesos unificados de 5 KILOS por caja.

<b>PESO NETO CAJA</b>	<b>5 Kg UNIFICADO</b>
CAJAS X FILA:	9
FILAS X PALET	16
TOTAL CAJAS	144

Y cualquier otra alternativa a requerimiento del cliente.

APROBADO POR DIRECCIÓN: 17/09/2024.

