

	Ficha Técnica de Producto	Lomo Adobado Filetes
		Código Producto: 818
		Revisión:04/04/2024
		Página 1 de 1

NOMBRE DEL PRODUCTO:	LOMO ADOBADO CAMARSA FILETES							
Definición/Descripción:	Pieza de la carne del cerdo que está junto al espinazo y bajo las costillas del animal. Adobado.							
Reglamentación:	• Orden de 5 de Noviembre de 1981 por lo que se aprueba la norma de Calidad para el lomo adobado de cerdo. • RD 3484/2000: Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.Artículo 6 derogado por el RD 135/2010 y el artículo 5 derogado por RD 191/2011. •RD 1334/1999: Norma general de etiquetado,presentación y publicidad de los productos alimentarios, modificada por el RD 1324/2002, el RD 2220/2004, el RD 1245/2008 y el RD 890/2011 • Reglamento CE 2073/2005: Criterios microbiológicos de los productos alimenticios, modificado por el Reglamento CE 1441/2007.							
Elaborado por:	Nº RGS 10.06711/S							
Requisitos del Proveedor:	El proveedor debe estar certificado en BPM y cumplir con la legislación vigente y nuestros requisitos de calidad.							
Ingredientes:	Lomo de cerdo (75 %),agua, sal, aromas, azúcar, fibras vegetales, antioxidantes (E-301 y E-331 iiiii) espesantes (E-407 y E-415), conservadores (E-250,E-325 y E-262ii)							
Características Organolépticas:	Color, consistencia, olor y sabor propios							
Consumo Preferente (vida útil):	Consumir preferentemente antes de 5 días en bandeja y 10 días envasado al vacío.							
Etiquetado:	Denominación del producto, número de Lote, ingredientes, fecha envasado, fecha caducidad, peso neto, condiciones de conservación, Nº RSI, logotipo y datos de Camarsa.							
Presentación Comercial:	Gramaje de los filetes según especificaciones del cliente. • En bandejas termoselladas para uso alimentario fabricadas a partir de láminas de complejo PET y PE 100% reciclable • En bandeja de porexpan envasados al vacío							
Condiciones de Conservación:	Mantener a temperaturas de refrigeración entre (<5 °C)							
Modo de Empleo:	Consumir tras cocinado previo.							
Condiciones de Transporte:	En vehículos frigoríficos autorizados.							
Garantía de Higiene:	Implantación del sistema APPCC. Controles microbiológicos de producto final en laboratorio autorizado.							
Garantía de Calidad:	Adaptación y actualización de las Normas Nacionales y Comunitarias. Trazabilidad.							
Alérgenos:	No contiene alérgenos.							
Trazas:	Puede contener trazas de sulfitos.							
OMGs:	No contiene Organismos Modificados Genéticamente.							
condiciones microbiológicas:	<table><tr><th>parámetros</th><th>límites</th></tr><tr><td>Escherichia coli (u.f.c./g)</td><td>M=5 x 10³</td></tr><tr><td>Salmonella/Shigella (u.f.c./25 g)</td><td>Ausencia</td></tr></table>		parámetros	límites	Escherichia coli (u.f.c./g)	M=5 x 10 ³	Salmonella/Shigella (u.f.c./25 g)	Ausencia
parámetros	límites							
Escherichia coli (u.f.c./g)	M=5 x 10 ³							
Salmonella/Shigella (u.f.c./25 g)	Ausencia							
* CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD según Reglamento CE 2073/2005 modificado por Reglamento 1441/2007								

* CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD según Reglamento CE 2073/2005 modificado por Reglamento 1441/2007

	Ficha Técnica de Producto	Lomo Adobado Filetes
		Código Producto: 818
		Revisión:04/04/2024
		Página 2 de 1

Datos Nutricionales:	<i>parámetros</i>	<i>Valor (por 100g)</i>
	Energía	569 Kj / 136 Kcal
	Proteínas	20.7 g
	Grasas	5.1 g
	De las cuales saturadas	1.9 g
	Hidratos de Carbono	1.9 g
	De los cuales azúcares	0.4 g
	Sal	5. g

