

<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	<b>LOMO ADOBADO FILETES</b>													
<b>Definición/Descripción:</b>	Pieza de la carne del cerdo que está junto al espinazo y bajo las costillas del animal. Adobado. Fileteado según las especificaciones del cliente.													
<b>Reglamentación:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Orden de 5 de noviembre de 1981 por la que se aprueba la norma de calidad para el lomo adobado de cerdo</li> <li>RD 3484/2000: Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. Artículo 6 derogado por RD 135/2010 y artículo 5 derogado por RD 191/2011</li> <li>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.</li> </ul> Reglamento CE 2073/2005: Criterios microbiológicos de los productos alimenticios, modificado por el Reglamento CE 1441/2007.													
<b>Elaborado por:</b>	Nº RGS 10.06711/S													
<b>Ingredientes:</b>	Lomo de cerdo (75 %), pimentón, dextrina, especias, agua, sal, aromas, azúcar, fibras vegetales, antioxidante (E-301), espesantes (E-407 y E-415)													
<b>Características Organolépticas:</b>	Color, consistencia, olor y sabor propios													
<b>Consumo Preferente (vida útil):</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Consumir preferentemente antes de 9 días .</li> </ul>													
<b>Etiquetado:</b>	Denominación del producto, número de Lote, ingredientes, fecha envasado, fecha caducidad, peso neto, condiciones de conservación, Nº RSI, logotipo y datos de Camarsa.													
<b>Presentación Comercial:</b>	Gramaje de los filetes según especificaciones del cliente <ul style="list-style-type: none"> <li>Fileteado, en bandeja de porexpan retractilada con film de polietileno o al vacío.</li> </ul>													
<b>Condiciones de Conservación:</b>	Mantener a temperaturas de refrigeración (< 4 °C).													
<b>Modo de Empleo:</b>	Este producto debe ser cocinado antes de su consumo.													
<b>Condiciones de Transporte:</b>	En vehículos frigoríficos autorizados.													
<b>Garantía de Higiene:</b>	Implantación del sistema APPCC. Controles microbiológicos de producto final en laboratorio autorizado.													
<b>Garantía de Calidad:</b>	Adaptación y actualización de las Normas Nacionales y Comunitarias. Trazabilidad.													
<b>Alérgenos:</b>	No contiene alérgenos.													
<b>Trazas:</b>	Puede Contener trazas de sulfitos													
<b>OMGs:</b>	No contiene Organismos Modificados Genéticamente.													
<b>Valores Nutricionales:</b>	<table border="1" data-bbox="627 1702 1474 2040"> <thead> <tr> <th><i>parámetros</i></th> <th><i>Valor (por 100g)</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor Energético:</td> <td>125,5 kcal/523,56 kj</td> </tr> <tr> <td>Grasas:</td> <td>4,77 g. Saturadas: 3,21 g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de Carbono:</td> <td>0,1 g. de los cuales azúcares: 0,1 g.</td> </tr> <tr> <td>Proteínas:</td> <td>20.53 g</td> </tr> <tr> <td>Sal:</td> <td>1,32 g.</td> </tr> </tbody> </table>		<i>parámetros</i>	<i>Valor (por 100g)</i>	Valor Energético:	125,5 kcal/523,56 kj	Grasas:	4,77 g. Saturadas: 3,21 g	Hidratos de Carbono:	0,1 g. de los cuales azúcares: 0,1 g.	Proteínas:	20.53 g	Sal:	1,32 g.
<i>parámetros</i>	<i>Valor (por 100g)</i>													
Valor Energético:	125,5 kcal/523,56 kj													
Grasas:	4,77 g. Saturadas: 3,21 g													
Hidratos de Carbono:	0,1 g. de los cuales azúcares: 0,1 g.													
Proteínas:	20.53 g													
Sal:	1,32 g.													
<b>condiciones microbiológicas:</b>	<table border="1" data-bbox="627 2040 1474 2195"> <thead> <tr> <th><i>parámetros</i></th> <th><i>límites</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Escherichia coli (u.f.c./g)</td> <td>M=5 x 10<sup>3</sup></td> </tr> <tr> <td>Salmonella/Shigella (u.f.c./10 g)</td> <td>Ausencia</td> </tr> </tbody> </table>		<i>parámetros</i>	<i>límites</i>	Escherichia coli (u.f.c./g)	M=5 x 10 <sup>3</sup>	Salmonella/Shigella (u.f.c./10 g)	Ausencia						
<i>parámetros</i>	<i>límites</i>													
Escherichia coli (u.f.c./g)	M=5 x 10 <sup>3</sup>													
Salmonella/Shigella (u.f.c./10 g)	Ausencia													
* 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: 01/07/2022

Página 2 de 1

