

	EMBUTIDOS LA PEPITA, S.L. DEPARTAMENTO DE CALIDAD	Pág: 1 / 2	Rev: 12
		Documento: P21.05.10	
	FICHA TÉCNICA		Fecha: 24/01/2022

DATOS DEL PRODUCTOR

Razón Social	Embutidos La Pepita, S.L.
Registro Sanitario	10.03075/S, 26.10193/S, 40.11755/S
Domicilio de la planta	Paseo Fernández Vallejo, 110. 39300 – Torrelavega (Cantabria)
Teléfono	942890591
E-mail	lapepita@embutidoslapepita.com

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Denominación de venta	Lomo Adobado congelado
Denominación legal	Lomo Adobado
Referencia interna	68
Formato	100 filetes. Envasado al vacío
Especie	Cerdo
Origen	España

INFORMACIÓN PARA EL ETIQUETADO

Condiciones de conservación	Conservar a <-18°C
Instrucciones de uso	Descongelar antes de cocinar. Una vez descongelado conservar 0-4°C. Cocinar a 85°C durante 3 minutos Una vez abierto consumir antes de 48 horas
Vida útil	365 días
Ingredientes	Lomo de cerdo, sal, pimentón, ajo, dextrosa, antioxidantes: E301 y E331, especias, conservador E250, hierbas aromáticas, orégano, oleoresina de pimentón, especias, proteína de cerdo, fibra vegetal, almidón de maíz modificado, estabilizadores E450 y E451 y aroma natural.
Alérgenos	Puede contener trazas de sulfitos y leche
Población de destino	Toda la población exceptuando personas alérgicas a cualquiera de sus ingredientes.
Irradiación	Producto no irradiado

Valores nutricionales por 100g			
Valor energético (Kcal)	114	Hidratos de carbono (g)	0,6
Valor energético (kJ)	480	Azúcares (g)	0,4
Grasas (g)	4,3	Proteínas (g)	18,9
Grasas saturadas (g)	1,6	Sal (g)	1,3

PARÁMETROS DE CONTROL

Características microbiológicas (Según Reglamento 2073/2005 y sus posteriores modificaciones)	<i>Salmonella spp</i>	Ausencia / 25g
	<i>Escherichia coli</i>	<5x10 ³ ufc/g
	Plomo	<0,01 mg/Kg



Características químicas (Según Reglamento 1881/2006 y sus modificaciones posteriores)	Cadmio	<0,05 mg/Kg
	Suma de PCB y dioxinas	<1,5 pg/g de grasa
Características físicas	Peso Neto (g)	Variable aprox. 3,5Kg

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Pieza		Caja		Palet	
Alto:	3 cm	Alto:		Alto:	
Ancho:	15 cm	Ancho:		Ancho:	
Profundidad:	21 cm	Profundidad:		Profundidad:	
Piezas por caja:	24	Cajas por rellano:		Cajas por palet:	

Según especificaciones del cliente.