FICHA TECNICA: *LOMO ADOBO FRITO CON AJETES TIERNOS*

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Lomo de cerdo fresco adobado, cortado en taquitos pequeños, frito en aceite vegetal, elaborado a partir de lomo de cerdo fresco, frito a fuego lento en aceite vegetal.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:
Olor: Suave, a lomo recién frito, con olor a ajetes tiernos. Típico de carne que contiene.
Sabor: Suave, limpio, dulce, con sabor del lomo adobado y ajetes tiernos.
Color: Rojo claro y verde tierno de los ajetes.
Textura: Blandito y firme. Suave y tierna. Agradable, con consistencia.

MODO ELABORACION:
Elaborado con lomo de cerdo fresco adobado, cortado en pequeños dados, frito a fuego lento en aceite vegetal, añadiendo ajetes tiernos en su elaboración. Envasado en atmosfera protectora.

MODO DE EMPLEO: Consumir en caliente (recomendado) aunque también se puede consumir en frio. Se puede calentar tanto en microondas, como ponerlos en una sartén.

INGREDIENTES:
Fiambre de lomo,(Lomo de cerdo (53%),agua, fécula patata, sal, proteína aislada de SOJA. dextrosa. Adobo: Fécula de patata, sal, pimentón, dextrosa), ajetes tiernos frescos, aceite vegetal y sal

ALERGENOS: proteína aislada de **SOJA**

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.
Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:
Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente.
Conteniendo 1.6 kg, según formato de bandeja.
Envasado en atmosfera protectora
EMBALAJE: Mediante caja de cartón conteniendo 6 envases de 1.6 kg.
ETIQUETADO: *Lomo adobado frito con ajetes tiernos*
ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4ºC.
CADUCIDAD:25 días desde fecha de elaboración
TRASPORTE: En vehículo isotermo o refrigerado (0-4ºC)
El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100º

CARACTERISTICAS NOMINALES:
PESO.- 1.6
Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural.
FECHA DE CADUCIDAD: 25 días desde su fabricación.- Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Mayo 2019