1. DENOMINACIÓN: **CARETA COCIDA (EN ADOBO)**

2. INGREDIENTES (incluidos aditivos y especias): Careta de cerdo cocida, sal, pimentón, oleorresina de pimentón, dextrosa corrector de acidez E-331iii, ajo en polvo y conservante E-250.

3. ALÉRGENOS: no contiene

4. PROCESO DE ELABORACIÓN: Se trocea la carne y se cuece a 90ºC/2,5 horas. A continuación se lava con agua fría y se le añade el adobo (especias), dejando reposar durante 12 horas a 5ºC. Por último se envasa.

5. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS (ver boletín):

6. TIPO DE ENVASE Y FORMATO: Envasado al vacío.

7. SISTEMA DE CONSERVACIÓN/TEMPERATURA: Almacenar en refrigeración entre 0 y +5 ºC.

8. VIDA ÚTIL/DURACIÓN: 4 meses

9. ÁMBITO DE COMERCIALIZACIÓN Y PÚBLICO AL QUE VA DESTINADO: todo tipo de comensales excepto alérgicos o intolerantes a los alérgenos indicados.

10. RECOMENDACIONES DE USO: Consumir cocinado.

11. INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Valor energético (Kcal/Kj)	301 Kcal
Proteínas (g)	18grs
Grasas (g)	25,4grs
de las cuales ácidos grasos saturados (g)	8,59grs
Hidratos de Carbono (g)	<0,5grs
de los cuales azúcares (g)	<0,5grs
Sal (g)	0,89 ppm

12. ETIQUETA