1. DENOMINACIÓN: **RABO DE CERDO COCIDO**

2. INGREDIENTES (incluidos aditivos y especias): Rabo de cerdo cocido, sal y conservante E-250, corrector de la acidez E-331iii.

3. ALÉRGENOS: no contiene

4. PROCESO DE ELABORACIÓN: Se cuece la carne con sal a 75-80ºC durante 4 horas. A continuación se lava con agua y se enfría en refrigeración durante 12 horas. Posteriormente se trocea y se envasa al vacío.

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: 5 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)	297 Kcal
Proteínas (g)	21grs
Grasas (g)	23,7grs
de las cuales ácidos grasos saturados (g)	8,61grs
Hidratos de Carbono (g)	<0,5grs
de los cuales azúcares (g)	<0,5grs
Sal (g)	0,72ppm

12. ETIQUETA