

## FICHA TECNICA: **LOMO FRESCO LONCHEADO FRITO EN ACEITE**

**DESCRIPCION DE PRODUCTO:** Lomo de cerdo fresco, 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. Típico de carne que contiene.

**Sabor:** Suave, limpio, con sabor característico del lomo fresco.

**Color:** Blanco con textura rosita, típico del producto.

**Textura:** Blandito y firme. Suave y tierna.

### **MODO ELABORACION:**

Elaborado con lomo de cerdo fresco, frito a fuego lento en aceite vegetal, loncheado a 4 mm. Envasado en atmosfera protectora.

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

### **INGREDIENTES:**

Lomo de cerdo fresco, aceite vegetal y sal

### **ALERGENOS:**

### **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 frito loncheado*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 25 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

### **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**