

FICHA TECNICA: **LOMO ADOBO FRITO LONCHEADO**

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Lomo de cerdo fresco adobado, loncheado, 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, con sabor del lomo adobado.

Color: Rojo claro.

Textura: Blandito y firme. Suave y tierna. Agradable, con consistencia.

MODO ELABORACION:

Elaborado con lomo de cerdo fresco adobado, loncheado, frito a fuego lento en aceite vegetal. 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 adobo 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