



Toma Pan y Moja

FICHA TÉCNICA

CABECERO LOMO

CON TOMATE

FICHA TECNICA	2024
DENOMINACIÓN DE VENTA: CABECERO DE LOMO CON TOMATE	
CLASIFICACION DEL PRODUCTO: COMIDAS PREPARADAS ENVASADAS	
MARCA COMERCIAL: EMBUTIDOS EL PIPI SL	
COMPOSICION: CARNE DE CERDO (55%), TOMATE (30%), CEBOLLA (10%), VINO (5%), ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA, AJO, SAL, AZUCAR, ESPECIAS NATURALES	
INFORMACION SOBRE ALERGENOS: NO SE DESCRIBEN	
CARACTERIZACION DEL PRODUCTO: CARACTERISTICAS FISICO - QUIMICAS: Aw \geq 0.94 / pH: ENTRE 5.5 - 6.5 / SAL: > 1%	
VALOR NUTRICIONAL (VALORES MEDIOS POR 100 GRAMOS DE PRODUCTO):	
Energía (Kcal).....	140
Grasas (g)	8
.....de los cuales saturadas (g)	1.5
Hidratos de Carbono (g)	4
.....de los cuales azúcares (g)	1
Proteínas (g)	14
Sal (g)	1.5
PROCESADO DE ELABORACION NORMALIZADO: <ul style="list-style-type: none"> - RECEPCION Y ALMACENADO DE CARNE Y MATERIAS PRIMAS. - ALMACENADO FRIGORIFICO DE LA CARNE (EN CAMARA DE REFRIGERACION A T° \leq 7 °C). - DESPIEZADO, CORTADO Y TROCEADO DE LA CARNE; PREPARACION Y DOSIFICACION DEL RESTO DE INGREDIENTES. - SOFRITO DE LAS VERDURAS Y LA CARNE; AÑADIR EL RESTO DE INGREDIENTES Y CALENTAR (APROX. 30 MINUTOS). - ENVASADO EN TARRINAS: TERMOSELLADO HERMETICO CON PLASTICO. - COCCION EN HORNO (T°: 80 °C - HASTA ALCANZAR 72 °C EN EL CENTRO DEL ENVASE-, DURANTE APROX 4 HORAS). - ENFRIADO EN ABATIDOR (HASTA BAJAR A UNA T° APROX. A 4 °C); CERRADO CON TAPADERA; ETIQUETADO. - EMBALADO EN CAJAS; ALMACENADO EN REFRIGERACION (A TEMPERATURA \leq 5 °C); - TRASLADO A VEHICULO DE TRANSPORTE; DISTRIBUCION Y VENTA. 	
PRESENTACION Y ENVASADO: PRESENTADO EN TARRINAS DE PLASTICO CON CIERRE TERMOSELLADO Y TAPADERA HERMETICA; EMBALADO EN CAJAS DE CARTON.	
ETIQUETADO: EL PRODUCTO SE ETIQUETA EN BASE A LA NORMATIVA GENERAL DE ETIQUETADO (R.D. 1334/1999, RD. 126/2015 Y REGL. CE 1169/2011), CON LOS SIGUIENTES DATOS: <ul style="list-style-type: none"> - Marca comercial, Denominación del producto, Razón social - Lista de ingredientes e Información sobre alérgenos (en su caso) - Información nutricional - Condiciones de conservación (en refrigeración a Temperatura entre 0 - 5 °C) - Nº de lote (semana de elaboración) - Cantidad: Peso neto - Fecha de consumo preferente (mes, año). - Marca de Identificación: Circulo oval, señalando en interior: ES, Nº.R.G.S. de la empresa, CE 	
CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (REGLAMENTO CE 2073/2005): <ul style="list-style-type: none"> ➤ LISTERIA MONOCYTOGENES: PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO QUE PERTENECE A LA CATEGORIA 1.3 DEL CAP. I ANEXO I: NO FAVORECE EL DESARROLLO DE LISTERIA MONOCYTOGENES Y SOBRE EL QUE NO HAY QUE REALIZAR PRUEBAS REGULARES CON RESPECTO A LISTERIA MONOCYTOGENES YA QUE SE PUEDE CONSIDERAR QUE CUMPLE LOS REQUISITOS DEL EPIGRAFE (4) DE DICHO CAPITULO: EL PRODUCTO RECIBE UN TRATAMIENTO TERMICO EN SU ENVASE FINAL CON CIERRE HERMETICO, ELIMINANDO EL RIESGO DE ESTE MICROORGANISMO Y EVITANDO LA POSIBILIDAD DE RECONTAMINACIÓN. ➤ SALMONELLA: ALIMENTO SOBRE EL QUE EL REGLAMENTO CE 2073/2005 NO REQUIERE REALIZAR PRUEBAS DE SALMONELLA 	
CONSERVACION: CONSERVAR EN REFRIGERACION A T° ENTRE 0 - 5 °C	
DESTINO DEL PRODUCTO: DISTRIBUCION A ESTABLECIMIENTOS DE CONSUMO Y VENTA. PARA LA POBLACION EN GENERAL.	
CONDICIONES DE TRANSPORTE: EN VEHÍCULO DE DISTRIBUCIÓN FRIGORIFICO.	
VIDA UTIL DEL PRODUCTO: FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: 4 MESES	