



CARNES
REQUENI - OLASO, S.L.

Vendiendo Calidad desde 1897

MERCAVALENCIA - MODULO 5
Nave Multiservicios - Ud. Alimentaria
T.963791460 * M.677423059 -

info@requeniolaso.com * www.requeniolaso.com



ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO FINAL REF 100140

Nombre del producto	SOLOMILLO DE CERDO SAZONADO CONGELADO PREPARADO DE CARNE
Ingredientes	Solomillos de cerdo limpios de grasa. Carne de cerdo 90%, agua añadida, sal, proteína cárnica de cerdo, maltodextrina, estabilizantes E-407, antioxidante E-331.
Características organolépticas	Color y olor característico de carne, aspecto y tacto normal
Proceso elaboración	En el diagrama de flujo se indica la clase de proceso que se sigue para preparar el producto, y la secuencia de etapas que se suceden, así como los parámetros de importancia para la seguridad del alimento de cada una de las etapas del proceso de elaboración. NO CONTIENE OMG'S
Características físico-químicas y/o microbiológicas	Salmonella ausencia / 10g. n=5 c=0 E. coli n=5 c= 2 m= 500 ufc/g M=5x103 ufc/g
Presentación, envasado y embalaje	Envasado al vacío en plástico alimentario dentro de cajas de cartón. Pesos habituales entre 3 y 8 Kg aproximadamente, además de cualquier otra petición del cliente. El producto se presenta envasado al vacío pieza por pieza
Especificaciones del etiquetado	Nombre y datos de la empresa. Registro Sanitario. Producto. Ingredientes. Fecha de congelación y de consumo preferente. Origen. Peso neto. Lote. Condiciones de uso y conservación.
Condiciones de almacenamiento y distribución	Tª: -18º C
Condiciones de uso y Alérgenos	Debe cocinarse completamente antes de su consumo. Producto libre de alérgenos
Vida útil	Porcino congelado 18 meses
Población destino	Toda la población en general.

Elaborado por: Dpto. de Calidad Rev 5

Fecha última revisión: 02/22

Valor NUTRICIONAL medio por 100 gramos

- Valor Energético: 969.79 Kj / 231.63 kcal
- Grasas: 18.0 gr
(de las cuales son saturadas: 6.7 gr
- Hidratos de carbono: 0.18 gr
(de los cuales son azúcares 0.01 gr
- Proteínas: 19.08 gr
- Sal: 0.58 gr

R.G.S. ESPAÑA 10.16245/V