



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



COMERCIO
excelente



ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO FINAL REF 100102

Nombre del producto	LOMO CINTA FILETES SAZ.CONG
Descripción y Ingredientes	Preparado de carne Carne de cerdo 90%, agua añadida, sal, proteína cárnica de cerdo, maltodextrina, estabilizantes E-407 y antioxidantes E-331
Características organolépticas	No se permiten cuerpos extraños. Olor y color característico.
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=5x10 ³ ufc/g
Presentación, envasado y embalaje	Envasado en bolsas plástico alimentario dentro de cajas de cartón. Pesos habituales 5K, además de cualquier otra petición del cliente. El producto se presenta en I.Q.F interfoliado en láminas de plástico alimentario. Filetes realizados aproximadamente a 0.90 cm de grosor.
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: Conservar entre 0º y 4ºC
Condiciones de uso y Alérgenos	Debe cocinarse completamente antes de su consumo. Producto libre de alérgenos
Vida útil	Porcino fresco 5 días
Población destino	Toda la población en general.

Elaborado por: Dpto. de Calidad Rev.3

Fecha última revisión: 03/22

VALOR NUTRICIONAL (100G)

Valor energético: 969,79Kj / 231,63 Kcal
Grasas: 18g de las cuales saturadas: 6,7g
Hidratos de Carbono: 0,18g de los cuales azucares 0,01g
Proteína: 19,08g
Sal: 0,58g