



**CARNES**  
**REQUENI - OLASO, S.L.**

*Vendiendo Calidad desde 1897*

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

[info@requeniolaso.com](mailto:info@requeniolaso.com) \* [www.requeniolaso.com](http://www.requeniolaso.com)



**COMERCIO**  
**exelente**



### ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO FINAL REF E407

<b>Nombre del producto</b>	<b>LOMO CINTA ENTERO SAZ CONG</b>
<b>Descripción y Ingredientes</b>	Medios lomo de cerdo SIN CORDON, sin hueso y limpios de grasa. Carne de cerdo 90%, agua añadida, sal, proteína cárnica de cerdo, maltodextrina, estabilizantes E-407 y antioxidantes E-331
<b>Características organolépticas</b>	Color y olor característicos de la carne congelada.
<b>Proceso elaboración</b>	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
<b>Características físico-químicas y/o microbiológicas</b>	Salmonella ausencia / 10g. n=5 c=0 E. coli n=5 c= 2 m= 500 ufc/g M=5x10 <sup>3</sup> ufc/g
<b>Presentación, envasado y embalaje</b>	Envasado al vacío en plástico alimentario dentro de cajas de cartón. Pesos habituales 8 Kg aproximadamente, además de cualquier otra petición del cliente.
<b>Especificaciones del etiquetado</b>	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.
<b>Condiciones de almacenamiento y distribución</b>	Tª: -18°C
<b>Condiciones de uso y Alérgenos</b>	Debe cocinarse completamente antes de su consumo. <b>Producto libre de alérgenos</b>
<b>Vida útil</b>	Porcino congelado 18 meses
<b>Población destino</b>	Toda la población en general.

**Elaborado por:** Dpto. de Calidad Rev.3

**Fecha última revisión:** 11/21

#### 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