

**SOBRE LOMO ECOLÓGICO 80G**

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Embutido curado-crudo de color rosáceo con vetas blancas de grasa. Elaborado en el músculo ileoespinal del cerdo desprovisto de grasa externa, aponeurosis y tendones, adobados y sometidos a un proceso de maduración y secado. Olor característico a lomo.

**Color:** Rosáceo

**Sabor:** Suave a pimentón.

Uso previsto:

Se consume curado.

Abrir de 10 a 15 min antes de consumir

**INGREDIENTES**

Lomo de cerdo\*, Pimentón\*, Sal marina, Ajo\*

\* Ingredientes de origen ecológico

Origen: España.

Conservar en refrigeración entre:

Conservar entre 0º y 8º C

Consumo preferente: 6 meses a partir de la fecha de envasado

**FORMATO**

Formato: Sobre al vacío
Peso: 80 gramos
Dimensiones: 25 cm x 14 cm

**VALORES NUTRICIONALES**

Energía	711 kJ/170 Kcal
Grasas	6,2 g
De las cuales:	
* Ácidos grasos saturados	2,8 g
Hidratos de carbono	1,9 g
De los cuales:	
* Azúcares	< 0,5 g
Proteínas	26,7 g
Sal	1,2 g

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

Acorde a la legislación vigente

**ENVASE Y EMBALAJE**

	TIPO 1	TIPO 2
Presentación pieza	Sobre	
Tamaño caja cm (LxAxH)	257x147x93	440x260x150
Tara caja	0,08 Kg	0,20 Kg
Peso caja	0,98 Kg	3,80 Kg
Unidades caja	10 Un	40 Un
Codigo EAN-13	6842 - 8437013975 20C	

**PALETIZACION**

	TIPO 1	TIPO 2
Tipo de palet	Palet Europeo (1,20x0,80 m)	
Peso total palet	290 kg	385 kg
Nº cajas por palet	276 Cajas	96 Cajas
Nº cajas por nivel	23 Cajas	8 Cajas
Altura total	1,70 m	1,70 m
Tara del palet	20,00 Kg	20,00 Kg
Piezas por palet	2760 Un	3840 Un

**PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS**

Según Reglamento (CE) 1441/2007

Salmonella n=5, c=0 Ausencia / 25 g . Durante su vida útil

Listeria monocytogenes n=5, < 100 ufc/g Durante su vida útil (αW<0,92)

**INFORMACION SOBRE ALERGENOS**

Gluten	No	Apio	No	Pescado	No
Leche	No	Frutos secos	No	Mostaza	No
Lactosa	No	Soja	No		
Huevo	No	Marisco	No		