	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Ed. 18-07-2023 Rev. 06
	<b>Caña de lomo asada</b>	Página 1 de 3


<b>Denominación reglamentaria</b>	Caña de lomo asada
<b>Denominación comercial</b>	Caña de lomo asada
<b>Descripción</b>	
<p>Caña de lomo entera asada, envasada al vacío y refrigerada.</p> <p><i>Para cumplir con el reglamento 852/2004, en todo el proceso de manipulación se sigue un sistema de APPCC el cual está especialmente concebido para garantizar la seguridad alimentaria.</i></p>	

<b>Ingredientes</b>	
Lomo de cerdo, (99%), aceite de orujo de oliva, sal, pimienta negra.	

<b>Información sobre sustancias que causan alergia y/o intolerancia</b>				
Sustancias o productos que causan alergias o intolerancia	Presente en producto		Posibilidad de contaminación cruzada (*)	
	SI	NO	SI	NO
Cereales que contiene gluten o derivados		X		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X		X
Huevos y productos a base de huevo		X		X
Pescado y productos a base de pescado		X		X
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X		X
Soja y productos a base de soja		X		X
Leche y sus derivados, incluida la lactosa		X		X
Frutos de cáscara y productos derivados		X		X
Apio y productos derivados		X		X
Altramuces y productos derivados		X		X
Mostaza y productos derivados		X		X
Sésamo y productos a base de sésamo		X		X
Sulfitos y anhídrido en concentración > 10 ppm SO <sub>2</sub>		X		X
Moluscos y productos derivados		X		X

(\*) Presencia involuntaria, indica que existe riesgo de contaminación cruzada en las instalaciones.

<b>OMG</b>	El producto no contiene ningún ingrediente procedente de Organismos Modificados Genéticamente (OMG).
<b>Productos irradiados</b>	El producto no ha sido sometido a ningún tipo de radiación ionizante ni contiene ningún ingrediente irradiado.
<b>Contaminantes</b>	El producto cumple con la legislación vigente, <i>Reglamento (CE) 915/2023</i>

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Ed. 18-07-2023 Rev. 06
	<b>Caña de lomo asada</b>	Página 2 de 3


Características organolépticas	
<b>Olor</b>	Característico al cerdo
<b>Color:</b>	Característico del lomo asado
<b>Sabor:</b>	Característico del lomo
<b>Textura</b>	Textura sólida

Información nutricional	Valores medios por:	100 g
	Valor energético	750,59 kJ 179,43 kcal
	Grasas de las cuales saturadas	12,08 g 5,03 g
	Hidratos de carbono de los cuales azúcares	0,04 g 0,01 g
	Proteínas	17,59 g
	Sal	1,20 g

Características físico - químicas	
<b>ph</b>	
<b>A<sub>w</sub></b>	
<b>Cuerpos extraños</b>	Ausencia de cuerpos extraños (espinas, trozos de metal plásticos, vectores, etc.)

<b>Características microbiológicas</b> <i>Reglamento CE 2073/2005,  Reglamento CE 1441/2007 y  posteriores modificaciones</i>	Parámetro	Valor Umbral	Valor límite máximo
	Bacterias aerobias mesófilas	10 <sup>4</sup> ufc/g	10 <sup>5</sup> ufc/g
	Enterobacterias lactosa positivo	10 <sup>1</sup> ufc/g	10 <sup>2</sup> ufc/g
	Escherichia coli	Ausencia/g	Ausencia/g
	Stahylococcus aureus	10 ufc/g	10 <sup>2</sup> ufc/g
	Listeria Monocytogenes	No detectado /25 g	
	Salmonella	No detectado /25 g	

ENVASADO	
<b>Envase primario</b>	Al vacío en bolsas de film de poliamida con polipropileno, con barrera al oxígeno y vapor de agua. Espesor de 150 µm. Temperaturas de resistencia: > 121°C máximo 4 horas.
<b>Peso neto envase primario</b>	Pieza entre 1,5 y 2,5 kg.
<b>Envase secundario</b>	Caja cartón color marrón
<b>Peso neto envase secundario</b>	25 kg máx.
<b>Otros</b>	Envasado al vacío

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Ed. 18-07-2023 Rev. 06
	<b>Caña de lomo asada</b>	Página 3 de 3

Identificación y trazabilidad	
Referencia / Código EAN13 caja	8436035147847
Referencia / Código EAN13 unidad	8436035147847
Identificación del lote	<p>En etiqueta 4 letras, la penúltima correlativa + dígitos numéricos a continuación</p> <p>En cumplimiento del reglamento 178/2002, Quick Chef dispone de un sistema de trazabilidad que permite reconstruir el historial de un producto en todas las etapas de producción, transformación y distribución. Cada unidad de consumo puede ser trazado a partir del lote de producción identificado en la etiqueta, permitiendo identificar los ingredientes, manipuladores, maquinaria y temperaturas durante el proceso.</p>

<b>Conservación</b>	Mantener en refrigeración entre 0°C y 4°C.
<b>Transporte</b>	Correctas condiciones higiénicas del camión. Temperatura del transporte será entre 0°C y 4°C.
<b>Vida útil</b>	60 días a partir de la fecha de producción, en su envase original, sin perforar a temperatura de refrigeración, entre 0°C y 4°C. Identificación fecha de caducidad en etiqueta (DD-MM-AAAA) Una vez el producto haya sido regenerado y retirado de su envase original, se recomienda consumir durante las 24 h. posteriores.
<b>Vida útil secundaria</b>	Una vez abierto el envase proteger adecuadamente, conservar entre 0°C y 4°C y consumir en 24h.
<b>Uso previsto</b>	Apto para la alimentación de la población en general excepto personas alérgicas o sensibles a los alérgenos declarados anteriormente.
<b>Modo de empleo</b>	Horno con sonda: Retirar el film y disponer en GN. Pinchar la sonda del horno en centro de producto. Regenerar a 90°C, 100% vapor hasta alcanzar Tª de sonda de 75°C. Dorar al gusto.