

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS **4410686**

LOMO ADOBADO - 686

DESCRIPCIÓN: Es una mezcla de especias y otros ingredientes, seleccionados para conseguir los mejores resultados en sabor, aroma, color y conservación, en la elaboración de Lomo Adobado.

UTILIZACIÓN: Elaboración de productos y preparados cárnicos crudos - adobados.

MODO DE EMPLEO: Añadir directamente sobre el producto.

COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES: Jarabe de glucosa, Pimentón, Especias y Extractos de especias.

ALÉRGICOS: Ninguno, según Directiva 2003/89/CE y Real Decreto 2220/2004.
"NO CONTIENE GLUTEN"

DOSIS ACONSEJADA: 10 gramos por cada kilo de carne.

CARACTERÍSTICAS

ASPECTO FÍSICO : Polvo heterogéneo con presencia de trozos de especias parcialmente triturados.

CARACTERES ORGANOLEPTICOS : Color rojo, aroma y sabor intenso especiado.

ANÁLISIS QUÍMICO :

HUMEDAD :	12.0 % MAX.
PLOMO :	< 10 ppm
ARSENICO :	< 3 ppm

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO :

E. COLI :	10 / g. MAX.
SALMONELLA :	AUSENCIA 25 g.
SULFITO REDUCT. :	1.000 / g. MAX.

PRESENTACION Y ENVASADO

Bolsas de 5 Kg. de poliéster - polietileno.

Sacos de 10 o 25 Kg. de papel multihoja y bolsa interior de polietileno.

Nuestros envases están acogidos al Sistema Integrado de Gestión de Envases mediante ECOEMBES.

ETIQUETADO Y ROTULACION

En la información del etiquetado constan : Denominación del producto, Peso Neto, Fecha de consumo preferente, Lote de fabricación, Identificación de la Empresa. La Rotulación cumple: Art. 8 del R.D. 1111/1991 sobre el etiquetado de aditivos alimentarios, la Norma General de Etiquetado R.D.1334/1999 y R.D. 2220/2004 sobre Alérgicos y el Reglamento sobre OMG Nº 1830/2003.

ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION

Este producto conserva todas sus características por un periodo mínimo de dos años, cuando es conservado cerrado, en lugar fresco, seco y al abrigo de la luz.

*Producto fabricado en España por JUAN MARTINEZ PEREZ, S. L. "Sta. Catalina del Monte ®"
con R.G.S.A.: 31.00254/MU y 24.00052/MU*