

Ramos Vega, S.L. Avd. Almensilla 237-238. P.I. PIBO 41110 - Bollullos de la Mitación Sevilla	ASPECTOS GENERALES	Asp.Gen.5	Rev11
		Fecha Elaboración: 12/12/2019	
Ficha Técnica de Producto: LOMO al WHISKY		Pág.- 1 / 1	

Denominación Comercial del Producto	LOMO al WHISKY		
Clasificación del Producto	Plato preparado con tratamiento térmico.		
Composición Cualitativa (Los ingredientes alérgenos están destacados en mayúsculas)	Lomo de cerdo 40%, aceite de girasol, ajo, limón, MANTEQUILLA , whisky 3'6%, sal, proteína vegetal hidrolizada (SOJA), potenciadores de sabor (E-621, E-627, E-631), LACTOSA , acidulante (E-330), antioxidante (E-340, E-327).		
Descripción del Proceso	Se realiza el tratamiento térmico del lomo a 270°C a 7:30 minutos en parrilla eléctrica. Se introducen en las bandejas y se agrega la salsa al whisky ya elaborada. Se envasa en caliente 85°-95° y se enfrían en el túnel de abatimiento a Tª 0°C durante 40'.		
Formatos de Presentación	Refrigerado: en bandeja de polipropileno termosellado con film.		
Envasado	Refrigerado: envasado en atmósfera modificada mediante vacío compensado con envasadora automática.		
Etiquetado	Etiquetas adhesivas, conteniendo las indicaciones obligatorias según R(CE) 1169/2011, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios: <ul style="list-style-type: none"> - Denominación Comercial del producto. - Lista de ingredientes. - Cantidad neta. - Condiciones de conservación. - Identificación fiscal de la industria. - Lote. - Fecha de caducidad. - Marca de identificación. - Valores Nutricionales. - Instrucciones de uso 		
Sistema de Loteado	El loteado está compuesto por seis dígitos numéricos: " xyyzz. ", donde "xx" es el día del mes, "yy" el mes del año y "zz" el año. El número de lote coincide con la fecha de elaboración del producto.		
Condiciones de Conservación	Refrigerado: Tª ≤ 4°C.		
Condiciones de Transporte	Refrigerado: Vehículos Frigoríficos.		
Destino Final Previsto	Consumidor Final y Terceros.		
Fecha de Caducidad	Refrigerado: 90 días desde la fecha de elaboración.		
Criterios Microbiológicos Aplicables	Reglamento 2073/2005, por el que se establecen los criterios microbiológicos "aplicables a los productos alimenticios".		
	Salmonella	N = 5, c = 0; ausencia/ 25 g.	
	Listeria Monocytógenas	N = 5, c = 0; 100 u.f.c/ g.	
Categorización del Producto según Reglamento 2073/2005	Alimentos listos para el consumo que no pueden favorecer el desarrollo de Listeria Monocytógenas, que no sean destinados a los lactantes ni para usos médicos especiales (1.3). Por nota 4 del pie del Capítulo 1 del Anexo I. Por haber recibido un tratamiento térmico eficaz para eliminar la Listeria Monocytógenas y su recontaminación no es posible (Envasado en caliente 85°-95°).		

Ramos Vega, S.L. Avd. Almensilla 237-238. P.I. PIBO 41110 - Bollullos de la Mitación Sevilla	ASPECTOS GENERALES	Asp.Gen.5 Rev11
Ficha Técnica de Producto: LOMO al WHISKY		Fecha Elaboración: 12/12/2019 Pág.- 2 / 1

Valores Nutricionales	Información Nutricional por cada 100g.: Valor Energético: 1293 kJ ó 312 kcal Grasas: 25,2 g. de las cuáles saturadas: 5,6 g. Hidratos de Carbono: 3,0 g. de los cuales Azúcares: 2,1 g. Proteínas: 17,9 g. Sal: 1,6 g.
------------------------------	---