

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	
	PIERNA DE CORDERO RELLENA A LAS FINAS HIERBAS	
	Edición: 01 Marzo 2018	Revisión: 05/2019

INGREDIENTES: Pierna de cordero sin hueso (70%), agua (10%), magro y papada de cerdo y jamón curado picados, ajo, perejil, especias, **huevo** pasteurizado, **pan** rallado **trigo** (contiene **gluten**), sal, **lactosa**, dextrosa, conservador (**sulfito sódico**), antioxidante (E-301), colorante (E-120), pimienta verde, jarabe de glucosa, corrector de acidez (E-262, E-331), aroma de carne y verduras.

Puede contener trazas de soja.

Presencia de Agua añadida.

ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: Piezas de aproximadamente 1.5-2 kilogramos aprox, rellenas, enmalladas y congeladas.

CARACTERÍSTICAS MICROBIÓLOGICAS:

Parámetros microbiológicos (Regl.2073/2005 y modificaciones posteriores)

Determinacion	Unidades	Valor Referencia
Escherichia Coli	Nº colonias /gr	n:5;c:2; m=500;M=5000 ufc/g
Salmonella	Nºcolonias/gr	n:5;c:0 Ausencia en 10 gr

ENVASADO Y EMBALAJE: Las piezas van envasadas al vacío en bolsas individuales. Cada caja lleva 3 unidades.

Presentación	Envasado	Embalaje	
Bolsa vacío una unidad	Film termoformado	Cajas de aprox 5-6 kg (3piezas x caja)	
		Cajas cartón	

Todos los envases y embalajes utilizados por Daniel Cervera S.A., son aptos para alimentos.

CRITERIOS QUÍMICOS DE APLICACIÓN: Los aditivos utilizados conforme a la reglamentación (Reglamento 1333/2008 y modificaciones posteriores) están autorizados y en la proporción permitida.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION: Se almacena y se distribuye encajada a una temperatura a -18°C .

INFORMACIÓN ALÉRGICOS: Contiene huevo, gluten, leche y sulfitos y puede contener trazas de soja.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Valor energético (por 100g):	623Kj/149Kcal
Grasa, de las cuales:	7,7g
-Saturadas:	3,24g
Hidratos de carbono, de los cuales:	0,7g
-Azúcares:	0,5g
Proteínas:	19,2g
Sal:	1,23g

VIDA UTIL: Un año desde la fecha de fabricación.

POBLACION DESTINO: Todos menos las personas que sufran alguna de las intolerancias citadas.

MODO DE EMPLEO: Tratamiento térmico en cocinado. Se descongela a T^a de refrigeración y se cocina con la malla que va incorporada al producto a una temperatura entre 150-200°C, llegando ésta hasta el centro de la pieza a 80°C, el producto se deja enfriar, se retira la malla que lo recubre y ya está listo para lonchear y añadir una salsa.