



| | | | |
|---|---|---------------------------------------|--------------|
|  | FICHA TÉCNICA | Fecha: 18/11/2019 | Pág.: 1/2 |
| | LIBRITO DE LOMO ELABORADO EMPANADO | Rev.: 12 | |
| | | Preparados Cárnicos Dadyma, S.L.U. | |

| Datos del proveedor | | | | |
|--|-----------------------|--------------------------------------|-----------------|-------------------|
| Nombre: PREPARADOS CÁRNICOS DADYMA, S.L.U. | | Domicilio Social: C/ RAJOLERS, N° 26 | | |
| Registro Sanitario: 10.12250/V | | Teléfono: 96 156 73 72 | | |
| e-mail: preparadoscarnicos@dadyma.com | | Fax: 96 155 07 47 | | |
| Datos del producto | | | | |
| Denominación del producto: LIBRITO DE LOMO ELABORADO EMPANADO | | | Código: 32105 | |
| Descripción del producto: Librito de lomo empanado relleno de york y queso. | | | | |
| Ingredientes: Cinta de lomo cerdo marinado (55%) rebozado (pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal, levadura), agua, almidón, sal, harina de ALTRAMUZ, proteína de SOJA, estabilizantes (E-451 y E-461), conservador (E-200)), fiambre de york (7.2%)(magro de cerdo, agua, almidón, proteína de SOJA, sal, dextrosa, estabilizantes (E-407 y E-451), azúcar, aromas, antioxidantes (E-331 y E-316), conservador (E-250) y colorante (E-120)), queso (4.2%)(LECHE pasteurizada de vaca, sal, cultivos lácticos y cuajo microbiano). Puede contener trazas de SULFITOS. | | | | |
| Alérgenos alimentarios: Contiene gluten, soja, leche y altramu. Puede contener trazas de sulfitos. Según legislación vigente sobre alérgenos alimentarios (RD 1245/2008 y sus posteriores modificaciones) | | | | |
| OGM: Este producto no contiene Organismos Modificados Genéticamente | | | | |
| Criterios microbiológicos: | | | | |
| Aerobios mesófilos | | ≤ 5*10 ⁶ ufc/g | | |
| <i>E. coli</i> | | ≤ 5*10 ³ ufc/g | | |
| <i>S. aureus</i> | | ≤ 5x10 ³ ufc/g | | |
| <i>Salmonella</i> | | Ausencia en 10 g | | |
| Según legislación aplicable a los preparados de carne (RD 2073/2005 y sus posteriores modificaciones) o más restrictivo | | | | |
| Criterios físicos-químicos: Los aditivos utilizados están autorizados y en la proporción permitida por la legislación vigente Reglamento 1333/2008, relativo a aditivos alimentarios | | | | |
| Valores nutricionales y energéticos por cada 100 g de producto: | | | | |
| Energía | | 606 kJ/145 kcal | | |
| Grasas | | 4.63 g | | |
| saturadas | | 2.02 g | | |
| Hidratos de carbono | | 12.5 g | | |
| azúcares | | 0.61 g | | |
| Proteínas | | 12.24g | | |
| Sal | | 2.27 g | | |
| Descripción de las etapas del proceso | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> - Recepción de la materia prima (control del producto recibido) y almacenamiento. - Marinado de la cinta de lomo, golpe de frío y posterior corte/loncheado en filetes. - Formado del librito, uniendo los diferentes ingredientes y empanado. - Congelado, envasado en cajas y etiquetado. - Almacenamiento - Distribución. | | | | |
| Características del envasado | | | | |
| Sistema de envasado: Envasado de 3 kg en caja de cartón ondulado tipo B, protegida por una bolsa de polietileno de baja presión, apta para uso alimentario. | | | | |
| Características del envase unitario (Caja) | | | | |
| Largo (mm) | Ancho (mm) | Alto (mm) | Unidades / caja | kg aprox. / caja |
| 300 | 257 | 86 | 20 | 3 |
| Características de la paletización | | | | |
| Formato palet | Nº cajas / capa palet | Nº capas / palet | Nºcajas / palet | kg aprox. / palet |
| Europeo | 12 | 17 | 204 | 612 |
| Información de la etiqueta | | | | |



| | | | |
|---|---|---------------------------------------|--------------|
|  | FICHA TÉCNICA | Fecha: 18/11/2019 | Pág.: 2/2 |
| | LIBRITO DE LOMO ELABORADO EMPANADO | Rev.: 12 | |
| | | Preparados Cárnicos Dadyma, S.L.U. | |

| <p>744 LIBRITO DE LOMO ELABORADO EMPANADO PREPARADO CÁRNICO CON AGUA AÑADIDA</p> <p>INGREDIENTES: Cinta de lomo cerdo marinado (55%); rebozado (pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal, levadura), agua, almidón, sal, harina de ALTRAMUZ, proteína de SOJA, estabilizantes (E-451 y E-461) y conservador (E-200)); fiambre de york (7.2%)(magro de cerdo, agua, almidón, proteína de SOJA, sal, dextrosa, estabilizantes (E-407 y E-451), azúcar, aromas, antioxidantes (E-331 y E-316), conservador (E-250) y colorante (E-120)); queso (4.2%)(LECHE pasteurizada de vaca, sal, cultivos lácticos y cuajo microbiano). Puede contener trazas de SULFITOS.</p> <p>Producto congelado. Mantener a -18°C. Una vez descongelado no volver a congelar. Modo de empleo: Sin descongelar, freír en abundante aceite. Cocinar completamente el producto antes de su consumo. Consumir preferentemente antes del fin de: 05/2021 Fecha elaboración y congelación: 081119 Lote: 19312</p> |  <p>JET EXTRAMAR, S.A. Pol. Ind. La Reva C/ Poniente, S/N 46394 Riba-roja (Valencia) Tfno. 96 166 74 06</p> <p>ES 10.12250/V CE</p> <p>PESO NETO: 3 kg</p> <table border="1"> <tr> <th colspan="2">VALOR NUTRICIONAL (por 100 g de producto)</th> </tr> <tr> <td>Energía:</td> <td>606 kJ/145 kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasas:</td> <td>4.63 g saturadas: 2.02 g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono:</td> <td>12.5 g azúcares: 0.61 g</td> </tr> <tr> <td>Proteínas:</td> <td>12.24 g</td> </tr> <tr> <td>Sal:</td> <td>2.27 g</td> </tr> </table> | VALOR NUTRICIONAL (por 100 g de producto) | | Energía: | 606 kJ/145 kcal | Grasas: | 4.63 g saturadas: 2.02 g | Hidratos de carbono: | 12.5 g azúcares: 0.61 g | Proteínas: | 12.24 g | Sal: | 2.27 g |
|--|---|---|--|----------|-----------------|---------|--------------------------|----------------------|-------------------------|------------|---------|------|--------|
| VALOR NUTRICIONAL (por 100 g de producto) | | | | | | | | | | | | | |
| Energía: | 606 kJ/145 kcal | | | | | | | | | | | | |
| Grasas: | 4.63 g saturadas: 2.02 g | | | | | | | | | | | | |
| Hidratos de carbono: | 12.5 g azúcares: 0.61 g | | | | | | | | | | | | |
| Proteínas: | 12.24 g | | | | | | | | | | | | |
| Sal: | 2.27 g | | | | | | | | | | | | |
| Según Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. | | | | | | | | | | | | | |

| |
|--|
| Condiciones de conservación y nº de lote |
| Condiciones de conservación durante almacenamiento y transporte: T ^a < -18°C |
| Fecha de caducidad (Vida útil): 18 meses desde la fecha de congelación |
| Características del lote: Código de 5 dígitos que coincide con la fecha de elaboración y congelación según el calendario juliano. |
| Condiciones de uso y población de destino |
| Condiciones de uso: Sin descongelar, freír en abundante aceite. Cocinar completamente el producto antes de su consumo. Producto congelado. Mantener a -18°C. Una vez descongelado no volver a congelar. |
| Población de destino: Todos los consumidores, a excepción de los alérgicos a alérgenos indicados (gluten, altramuz, soja, leche y sulfitos). |

| |
|--------------------------------|
| Fotografía del producto |
|--------------------------------|



| | |
|---|---|
| Realizado por: Calidad | Aprobado por: Gerencia |
|  |  |