

### Datos del proveedor

**Nombre:** PREPARADOS CÁRNICOS DADYMA, S.L.U.

**Domicilio Social:** C/ Rajolers, Nº 26, Torrente (Valencia)

**Registro Sanitario:** 10.12250/V

**Teléfono:** 96 156 73 72

**e-mail:** preparadoscarnicos@dadyma.com

### Datos del producto

**Denominación del producto:** LIBRITO DE LOMO ELABORADO EMPANADO

**Descripción del producto:** Preparado cárnico con agua añadida

Dos filetes de cinta de lomo de cerdo salmuerizados envolviendo una porción de queso Edam y una porción de fiambre de york todo empanado y ultracongelado IQF. Preparado cárnico con agua añadida.

### Ingredientes:

Lomo de cerdo marinado (55%): Lomo de cerdo (77%), agua, sal, maltodextrina, proteínas de SOJA, antioxidantes (E-301 y E-331), conservador (E-262), dextrosa, fibras vegetales y aroma), Empanado: (pan rallado (harina de TRIGO (gluten), 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%): (magro de cerdo, agua, almidón, proteína de SOJA, sal, dextrosa, estabilizantes (E-407 y E-451), azúcar, aromas, aroma de humo, antioxidantes (E-331 y E-316), conservador (E-250) y colorante (E-120)), Queso (6%):(LECHE pasteurizada de vaca, sal, fermentos lácticos y cuajo microbiano).

### Alérgenos alimentarios:

Contiene soja, gluten (trigo), leche y altramu. Puede contener trazas de MOSTAZA.

### OGM:

Este producto no contiene Organismos Modificados Genéticamente

### Criterios microbiológicos:

<i>E. coli</i>	<5x10 <sup>3</sup> ufc/g
<i>Salmonella spp.</i>	Ausencia en 10 g

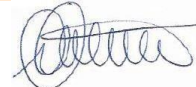
Según legislación aplicable a los preparados de carne (RD 2073/2005 y sus posteriores modificaciones)

### Criterios físicos-químicos:

Los aditivos utilizados están autorizados y en la proporción permitida por la legislación vigente (Reglamento 1333/2008)

### Valores nutricionales (g) en 100 g de producto:

Energía	697kJ/165 kcal
Grasas	6,3
de las cuales saturadas	2,8
Hidratos de carbono	15,2
de los cuales azúcares	0,4
Proteínas	11,6
Sal	1,9



## Características del envasado

### Sistema de envasado:

Envasado de 3 kg en caja de cartón ondulado tipo B1, protegida por una bolsa de polietileno de alta densidad, apta para uso alimentario.

### Encajado

Largo (mm)	Ancho (mm)	Alto (mm)	Unidades / caja	kg / caja
300	257	86	variable	3 ± 0,045

### Paletización

Formato palet	Nº cajas / capa palet	Nº capas / palet	Nºcajas / palet	kg aprox. / palet
Europeo	12	17	204	612

## Información de la etiqueta

Según Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, las etiquetas deben llevar al mínimo la siguiente información:

- Nombre del producto
- Ingredientes
- Alérgenos
- Condiciones de uso y conservación
- Tabla de valores nutricionales
- Peso neto
- Óvalo sanitario de la empresa elaboradora
- Razón social y dirección de la empresa comercializadora
- Lote
- Consumo preferente
- Fecha de elaboración y congelación

## Condiciones de conservación

**Condiciones de conservación durante almacenamiento y transporte:** Tª < -18°C

**Fecha de caducidad (Vida Útil):** 18 meses desde la fecha de congelación

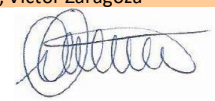
## Condiciones de uso y población de destino

### Condiciones de uso:

Cocinar completamente (75°C) antes de su consumo a partir de congelado o descongelado.  
Producto congelado. Mantener a -18°C. Una vez descongelado no volver a congelar.

### Población de destino:

Todos los consumidores, excepto alérgicos a alérgenos indicados (gluten, altramuz, soja, leche).

# LIBRITO DE LOMO ELABORADO EMPANADO (C/3kg)

## Fotografía del producto



### Producto conforme con los siguientes reglamentos y sus posteriores modificaciones

- Reglamento (CE) 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 853/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Reglamento (CE) 2073/2005, sobre criterios microbiológicos aplicable a los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 1333/2008, sobre el uso de aditivos alimentarios.
- Reglamento (UE) 2023/915, por el cual se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 396/2005, por el que se fija los límites máximos de residuos de plaguicidas en los alimentos.
- Reglamento (CE) 37/2010, referente a residuos de sustancias farmacológicamente activas en alimentos de origen animal.
- RD 474/2014, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.
- Reglamento (CE) 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.