

 C/ IRIDA, Parcela 3 P.I. San Pancrácio Puente Genil (Córdoba) Tfno: 957/602911 Fax: 957602960	Flamenquines Ultracongelados CRUDOS		Cód. Artículo: 1006 Fecha: 14/12/2016 Edición: 7ª ES 10.15232-CO C.F Tfno. Atención Consumidor 902367902	
	COCINADOS			
	 			

1.-Descripción: Es un producto cárnico de forma cilíndrica irregular, formado por fiambre de Cerdo de unos 16.0 ± 0.5 cm y un peso aproximado de 90.0 ± 5.0 gr.

1.1.- Características Organolépticas:

* Listo para el consumo

Aspecto/color	Típico, cilíndrico tostado.
Olor	Suave, recuerda carne cocida especiada
Sabor	A Carne condimentada
Consistencia	Crujiente por fuera y jugoso por dentro

1.2.- Ingredientes: Fiambre de cerdo (carne de cerdo , agua, fécula de patata, suero de LECHE, sal, aislado de proteína de SOJA, corrector de acidez (E 451), aroma, acidulante (E 331), potenciador del sabor (E 621), espesantes (E 407 y E 415), antioxidante (E 316), emulgente (E 471), conservadores (E 262 y E 250) y colorante (E 120)), carne de cerdo, PAN rallado (harina de TRIGO, levadura y sal), grasa animal, agua, HUEVO pasteurizado, LECHE, harina de TRIGO, almidón de maíz modificado, espesante (E 412), sal, limón y especias.

1.3.- Alérgenos: Contiene huevo, leche, gluten y soja.

1.4.- Información nutricional:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (valores medios por 100g de producto)							
KCAL	KJ	GRASA	DE LAS CUALES ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	HIDRATOS DE CARBONO	DE LOS CUALES AZÚCARES	PROTEÍNAS	SAL
220	922	11.8 g.	4.3 g.	16.8g.	1.8 g.	11.8 g.	1.4 g.

2.- Envasado: Higienizados en estuches de 4 unidades, en cajas de cartón precintadas de 12 bandejas de 4 Unidades.

GRANEL VENTA SOLO PARA COLECTIVIDADES.

Nº Cajas por Palet	120
EAN 13 del envase 1º	8428887820061
EAN 13 de la Caja	8428887881185

3.- Cómo conservar el producto.

Va a depender de la categoría del aparato a utilizar en el hogar para su almacenamiento hasta el consumo, así pues:

-18 ° C *** ó ****	-12 ° C **	-6 ° *	Refrigerador
Hasta fecha de Consumo Preferente	Un mes	Una semana	24 horas

El consumo preferente en las condiciones de conservación de – 18 ° C se estipula en año y medio desde la fecha de elaboración / lote.

 C/ IRIDA, Parcela 3 P.I. San Pancrácio Puente Genil (Córdoba) Tfno: 957/602911 Fax: 957602960	Flamenquines Ultracongelados CRUDOS  COCINADOS 	Cód. Artículo: 1006 Fecha: 14/12/2016 Edición: 7ª ES 10.15232-CO CF Tfno. Atención Consumidor 902367902
---	---	---

4.- Recomendaciones a la hora de preparar el producto.

NECESITA DE UN COCINADO PREVIO A SU CONSUMO

Para obtener un resultado óptimo en la fritura:

- Freír el producto completamente evitando que quede poco hecho en su interior
- El aceite a una temperatura de unos 170 ° C, debe cubrir el producto.
- No introducir demasiadas unidades para evitar que baje la temperatura del aceite.
- El tiempo de fritura en las condiciones descritas anteriormente es de aproximadamente 2-4 minutos.

5.- Legislación Aplicable: Reglamentos: 853/2004; 2073/2005; 1441/2007 Y 1169/2011.

6.-Loteado y trazabilidad: El lote del producto coincide con la fecha de elaboración del mismo compuesta por seis dígitos. Conformando los dos primeros dígitos el día, los siguientes el mes y los últimos dígitos el año.