
	CECINAS LEITARIEGOS S.L.	Edición 02-Revisión 01
	SISTEMA DE AUTOCONTROL FICHA DE PRODUCTO	Febrero 2021

LENGUA DE VACUNO CURADA EN ACEITE

CLASIFICACIÓN	Derivado cárnico curado madurado (R.D.474/2014).
DESCRIPCIÓN	Producto elaborado a partir de La lengua de ganado vacuno, sometido a los procesos de adobo para otorgarle características organolépticas características, curación (1 mes), ahumado, curación (10 días), escaldado, secado (2 días) Con estos procesos se produce la pérdida de agua del producto y por tanto prolongar la conservación del producto.
INGREDIENTES	Lengua de vacuno / Aceite de oliva / Pimentón / Ajo / Sal / Dextrosa / Azúcar / Antioxidante: Citrato trisódico (E-331iii) y Eritorbato sódico (E-316) / Conservador: Nitrato potásico (E-252)
PROCESOS DE ELABORACIÓN	Adobo → Curación → Ahumado → Curación → Cocción → Secado → Pelado → Loncheado → Embotado → Adición de aceite de oliva → Etiquetado
ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN	Conservar en lugar fresco y seco.
USO ESPERADO (ALERGENOS)	Este producto no contiene sustancias o productos que causan alergias o intolerancias según se establece en el anexo II del Reglamento 1169/2011 del Parlamento Europeo.
VIDA ÚTIL	12 meses
TRAZABILIDAD / IDENTIFICACIÓN DE LOTES	Identificación del lote: ss/aa ss: Semana del año aa: Dos últimos dígitos del año de elaboración
INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR	CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO

	CECINAS LEITARIEGOS S.L. SISTEMA DE AUTOCONTROL FICHA DE PRODUCTO	Edición 02-Revisión 01
		Febrero 2021

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	Por 100 g
VALOR ENERGÉTICO	2450 Kjul
	585 Kcal
GRASAS	57,5 g
De las cuales Grasas saturadas	10,0 g
HIDRATOS DE CARBONO	<0,5 g
De los cuales Azúcares	<0,5 g
PROTEINA	17,1 g
SAL	0,5 g

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

Microorganismos	Límite
<i>L. monocytogenes</i> *	n=5, c=0 Ausencia/25gramos
<i>L. monocytogenes</i> **	n=5, c=0 m=100 ufc/g, M=100 ufc/g
<i>Salmonella spp.</i> **	n=5, c=0 Ausencia/25gramos

* Fase de aplicación del criterio: Fase anterior a la que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador.

** Fase de aplicación del criterio: productos comercializados durante su vida útil.

PRESENTACIÓN

ENVASADO			EMBALAJE
Formato	Peso	Material envase	
Loncheada en tarro de cristal	Neto - 300 g Ecurrido -150 g	Tarro de vidrio con tapa metálica	Caja de cartón

FABRICANTE: CECINAS LEITARIEGOS, S.L.
C/ El Puente s/n Tel.: 987 280 519 Fax: 987 289 076 Correo-e: casadelamontana@casadelamontana.net Página web: www.casadelamontana.net R.G.S.E.A.A. 10.18135/LE