

	ANETO DE CERDO IBÉRICO
CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO	PRODUCTO CARNICO.
MARCA COMERCIAL	MONTESIERRA
INGREDIENTES	- Carne extra de cerdo ibérico. - Taquitos de jamón ibérico. - QUESO. - Pan rallado (Harina de TRIGO, agua, sal, levadura, colorante (E-160e y E-160^a). - Proteínas de SOJA. - Harina de ALTRAMUZ. - Harina de guar. - Fécula, PROTEÍNA DE SOJA , sal, harina de altramuz, estabilizante E-451, harina de guar, conservantes E-200, colorantes (E-160c, E-101ii). - Estabilizante E-451. - Conservante E-200. - Colorante E-160 y E101ii) -
ALÉRGENOS	- Trigo, Queso, Altramuz, Soja.
PREPARACIÓN	La carne de cerdo ibérico que proviene de la cámara de despiece, se filetea en la sala de elaboración. Se superpone un filete de cerdo con una loncha de queso y taquitos de jamón. El producto resultante se pasa por pan rallado y huevo.
MAQUINARIA	No.
CURACIÓN	No.
ENVASADO	El producto puede venderse a granel o envasado en pequeñas bandejas de poliexpan recubiertas de film alimentario.
MODO DE EMPLEO	Freir en aceite a 200°C durante 3 minutos

ETIQUETADO	La etiqueta contiene la información obligatoria exigida por el Reglamento (UE) 1169/2011 del 25 de octubre de 2011. - Identificación de la empresa - Denominación comercial seguida de la referencia a las normas de calidad correspondientes a cada tipo de producto. - Lista de ingredientes. - Identificación de alérgenos. - Valor nutricional. - Consumir preferentemente. - N° de lote - Marcado de identificación - Código de barras - Consumir cocinado
SISTEMA DE LOTEADO	Para la identificación de los lotes se emplea un código numérico de 7 dígitos. Código n° 1: Corresponde a un código interno (47) Código n° 2: Corresponde al año de fabricación.(yy) Código n° 3: Corresponde a la semana del año.(ss) Código n° 4: Corresponde al día de la semana de fabricación.(d)
COND. DE CONSERV. Y TRANSP.	Conservar entre 0°C-5°C.
CONSUMO PREFERENTE	7 días
MODO DE EMPLEO	Cocinar antes de consumir.
Microbiología	Ver tabla I
Valores nutricionales	Ver tabla II

TABLA I

Microbiología	Valores permitidos	Método determinación
Recuento aerobios	<1.10 ⁶	ISO 4833, 16649 y 6579 Reglamento CE 1441/2007
E.Coli	<5.10 ³	
Salmonella	Ausencia en 10g	

TABLA II

Valores nutricionales (100 g de producto)	
Valor energético:	4183,5 KJ / 1002 Kcal
Grasas:	62,6 g.
De las cuales ácidos grasos saturados:	29,3 g.
Hidratos de carbono de los cuales:	21,3 g.
Azúcares:	1,24 g.
Proteínas:	73,3 g.
Sal:	9,1 g.