



FICHA TÉCNICA
SECRETOS DE CERDO IBÉRICO (BELLOTA)

ED: 1
08-01-13

	<p style="text-align: center;">Descripción del producto Características organolépticas</p> <p>El secreto es una pieza situada en la parte interna del lomo junto a la maza de la paleta, entre el tocino. Se caracteriza por su coloración rosada, veteadas de grasa infiltrada, y forma aplanada.</p> <p>Tiene un peso por pieza entre 0,300 y 0,450 kg.</p>		
Ingredientes	Secreto de cerdo ibérico (bellota)		
Proceso de elaboración	Selección de carnes y reposo Envasado al vacío Proceso de congelación Almacenamiento en congelación		
Envasado	Envase y tipo envasado Al vacío – bolsas de plástico de uso alimentario	Presentaciones comerciales Piezas enteras al vacío (bolsa de 2 unidades)	Embalaje Cajas de cartón de uso alimentario.
Etiquetado	Tipo y colocación Etiqueta adhesiva colocada en el exterior del envase de vacío.	Información de la etiqueta: Denominación del producto Número de lote Fecha de consumo preferente (mes/año) Identificación de la empresa y NRS Consejos de conservación (ultracongelado, no congelar de nuevo)	
Condiciones de almacenamiento y transporte	Almacenamiento: congelado (- 18 °C) Transporte: congelado		
Uso previsto del producto	Descongelar, retirar el envase de vacío, cocinar completamente antes de consumir.		
Duración de vida del producto	36 meses a partir fecha de envasado.		
Información nutricional	Valor nutricional medio en 100 gramos Valor energético.....--- Kcal ---- --- KJ Proteínas.....--- % Hidratos de Carbono.....--- % Grasas.....--- %		