

LACONCITO COCIDO

DEFINICIÓN PRODUCTO		
Edición	3	
Fecha	Agosto 2020	
Tipo de producto	Productos cárnicos tratados con calor Derivado cárnico pasteurizado	
Denominación	LACONCITO COCIDO	
Marca	ACISAL	
Envase	En unidades individuales envasado en bolsa termoretráctil	
Embalaje	Cajas de cartón	
Conservación	Entre 0 y 5°C	
Uso	Comercialización a través de hipermercados, cadenas de distribución, comercio tradicional, distribuidores o hostelería. Destinado a población no lactante.	
Límite de Consumo	90 días desde su envasado	
Identificación	LOTE: día/mes/año CONSUMO PREFERENTE: día/mes/año	
COMPOSICIÓN		
Ingredientes	Porcentaje	Observaciones
Codillo de Pernil delantero de cerdo	97%	
Ingredientes	3%	Sal, antioxidante (E-301, E-316), conservador (E-250), dextrosa
INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g		
Valor energético	761kj / 181Kcal	
Grasas	6,7g	
De las cuales saturadas	2,41g	
Hidratos de carbono	1,1g	
De los cuales azúcares	0,8g	
Proteínas	29,1g	
Sal	2,67g	
CARACTERÍSTICAS		
Parámetros	Límites	
Consistencia	Firme y compacta al tacto	
Forma y espesor	Forma característica tipo codillo, espesor variable	
Presentación	Unidades individuales envasadas al vacío.	
Aspecto al corte	Homogéneo, liso con vetas de tocino	
Color – Olor - Sabor	Característicos	
Salmonella spp.	Ausencia/25gr	
Listeria monocitogenes	Ausencia/25gr	