



REVISION	3
DATE	02/08/2022

DESCRIPTION	LOMO EMBUCHADO
GTIN 13	8423610074001
GTIN 14	98423610074004
RÉFÉRENCE	27400
DÉNOMINATION LÉGALE DU PRODUIT	LOMO CURADO
MARQUE	ARTYSÁN
REGISTRE SANITAIRE (N° RGSEAA)	10.03651/LO

DONNÉES LOGISTIQUES

PIÈCE	
POIDS DU EMBALLAGE (kg)	0,035
POIDS NET (kg)	1,5
POIDS BRUT (PRODUIT) (kg)	1,535
HAUT (cm)	57
LONGUEUR (cm)	4
LARGEUR (cm)	4
EMBALLAGE / BOÎTE	
PIÈCES / CAISSE	3
POIDS CAISSE (kg)	0,298
POIDS BRUT (CAISSE + PIÈCE) (Kg)	4,90
HAUT (cm)	12,5
LONGUEUR (cm)	19,5
LARGEUR (cm)	64
PALETTE	
PIÈCES / PALETTE	180
CAISSES / PALETTE	60
COUCHES / PALETTE	12
CAISSES / COUCHE	5
POIDS BRUT (PALETTE + CAISSES + PRODUIT) (Kg)	322
HAUT (cm)	164
LONGUEUR (cm)	80
LARGEUR (cm)	120

DONNÉES TECHNIQUES

MATIÈRE PREMIÈRE ET INGRÉDIENTS	
Ingrédients: Longe de porc*, sel, épices, sucre, antioxydants (E-301 et E-331iii) et conservateurs (E-252 et E-250). *Duroc 50%. Boitier artificiel non comestible.	
ORIGINE	Espagne
ALLERGÈNES (Selon le Règlement 1169/2011, Annexe II)	Pas contiens
OGM	Pas contiens
ELABORATION	
Mariné de pièces en pompe de massage - Restes de la pâte dans une chambre réfrigérée - Saucisse - Suspension dans des cuves en acier - Séchage dans des conditions contrôlées de température et d'humidité - Conditionnement sous vide - Ajustement -Expédition du produit	
IRRADIATION	
Le produit ne contient pas d'ingrédient traité avec une irradiation ionisante et il n'a pas été soumis à une irradiation pendant le processus de fabrication.	
CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	
Salmonella (ufc/25g)	Ausencia
Listeria monocytogenes (ufc/g)	≤ 10
Entérobactéries (ufc/g)	≤ 1x10 ³
E. coli (ufc/g)	≤ 100
Bactéries sulfite reductrice (ufc/g)	≤ 100
Staphylocoque coagulasa positives (ufc/g)	≤ 100
CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUE-CHEMIQUES	
Graisse (g/100 g s.s.s.)	≤ 70
Hydrates de carbone (g glucose/100 g s.s.s.)	≤ 10
Protéine totale (g/100 g s.s.s.)	≥ 22
Rapport collagène/protéine (%)	≤ 30
Protéine ajoutée (g/100g)	≤ 3
Nitrite (ppm)	≤ 150
Nitrate (ppm)	≤ 150
aw	≤ 0,92
pH	5,75 +/- 0,5
Humidité (%)	≤ 55
CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	
Produit de consistance ferme et compact au toucher, avec l'intestin bien adhérent à la masse. La coupe apparaîtra homogène, lisse et bien connectée. Il aura l'odeur et le goût caractéristiques.	
DÉCLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100G	
Énergie	1151 kJ/ 275 kcal
Graisses	12 g
Dont: saturés	4,9 g
Glucides	1,5 g
Dont: sucres	0,6 g
Protéines	39,6 g
Sel	3,4 g
PRESENTATION	
EMBALLAGE PRIMAIRE	Sac plastique, sous vide
EMBALLAGE SECONDAIRE	Caisse en carton
DATE DE CONSOMMATION RECOMMANDÉE	
180 jours après la date de conditionnement indiquée comme jour, mois et année.	
CONDITIONS DE CONSERVATION	TRANSPORT
Conservé au frais et au sec. Après ouverture conserver au réfrigérateur et consommer dans 15 jours.	Réfrigéré
CONDITIONS D'UTILISATION	
Consommation directe. Devrait être ouvert 10 minutes avant.	