

NOMBRE DEL PRODUCTO	LOMO DE ORZA LONCHA	CÓDIGO:	
			
COMPOSICIÓN	Lomo de cerdo adobado [lomo, sal, azúcares, antioxidantes (E-316, E-331), emulgentes (E-451i), corrector de acidez (E-262), conservador (E-250)], aceite de girasol		
PROCESO DE ELABORACIÓN	El lomo se somete a salado y adobado superficial en condiciones de refrigeración. Posteriormente, se fríe en aceite de girasol, se lonchea y se envasa		
CARÁCTERÍSTICAS	Plato preparado tradicional de la zona, listo para consumo.		
PRESENTACIÓN, ENVASADO Y FORMATOS	Presentaciones comerciales	Embalajes	
	Cubo 4,600 kg	2/caja	
	Cubo 1,400 kg	4/caja	
	Tarrina 0,700 kg	10/caja	
	Tarrina 0,500 kg	10/caja	
	Tarrina pandereta 0,500 kg	10/caja	
	Tarrina 0,200 kg	10/caja	
	Bandeja 0,500 kg	8/caja	
	Bandeja 0,200 kg	12/caja	
CONDICIONES ALMACENAMIENTO	Conservar bajo refrigeración, a temperaturas entre 0º y 5ºC		
CONDICIONES DE USO	Listo para consumo o si se prefiere, se puede calentar en microondas, sartén o al baño maría.		
GRUPO CONSUMIDORES AL QUE VA DIRIGIDO	Apto para celíacos. Información sobre alérgenos: No contiene alérgenos. Elaborado en una fábrica que manipula productos que incluyen lactosa, proteína láctea, proteína de soja y sulfitos		
VIDA ÚTIL	5 meses a partir de la fecha de fabricación		