




**El Cochinito Segoviano SL. B-40242844**  
**C/Salamanca 25-28, PI Boceguillas**  
**NRGSEAA 10.10636/SG**

FICHA N°: 01140

REV. 04

ENERO 2023

<b>PRODUCTO</b>	<b>CORDERO LECHAL CHURRO ASADO</b>		
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	Cuarto de Cordero raza churra, de 30 a 35 días de vida, asado en horno tradicional.		
<b>INGREDIENTES</b>	Cordero lechal, sal y agua. No contiene alérgenos.	<b>ORIGEN</b>	Castilla y León
<b>ELABORACIÓN</b>	Tras seleccionar las mejores canales, las asamos (a falta del toque final de 30 min) en nuestros hornos siguiendo la receta tradicional. Se asan solo con agua y sal, y, una vez porcionados, los envasamos al vacío junto con una bolsa del propio jugo del asado, estando listos para el envío al consumidor.		
<b>PRESENTACIÓN</b>	Envasado al vacío en bolsas de ¼ cada bolsa, con la salsa correspondiente envasado independiente. Peso aproximado 1.300-1.600 gr.		
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR CADA 100GR:</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>• Valor energético: 132Kcal / 551Kj</li><li>• Grasas: 7gr (de las cuales saturadas: 3,86gr)</li><li>• Hidratos de Carbono: &lt;10gr (de los cuales azúcares: &lt;10gr)</li><li>• Proteína bruta: 17,9gr</li><li>• Sal: 1,15gr</li></ul>			
<b>CARACTERÍSTICAS:</b>	Carne de color rosado, limpia y homogénea, textura suave y firme, sin ablandamientos.		
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b>	<b>VIDA ÚTIL</b>	
P. Fresco – Vehículo Frigorífico.	P. Fresco – Temperatura 0 a 5 °C.	90 días	
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>			
Enterobacterias a 37°C:< 2.0 log Microorganismos: a 30°C: < 4.0 log Salmonela: ausencia			
<b>INDICACIONES PARA EL CONSUMO:</b> Precalentar el horno a 200°. Añadir la salsa en una tartera de barro. Colocar en la tartera el ¼ de cochinito con la piel hacia arriba e introducir en el horno a media altura durante 25-30 min. En caso de usar bandeja metálica habrá que añadir agua al gusto una vez evaporada la salsa, esto realzará al asado su sabor genuino.			
<b>OBSERVACIONES:</b> En el etiquetado aparecerá reflejado el lote y la fecha de envasado.			