



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

FICHA N°: 01140

REV. 04

ENERO 2023

PRODUCTO	CORDERO LECHAL CHURRO ASADO		
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Cuarto de Cordero raza churra, de 30 a 35 días de vida, asado en horno tradicional.		
INGREDIENTES	Cordero lechal, sal y agua. No contiene alérgenos.	ORIGEN	Castilla y León
ELABORACIÓN	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.		
PRESENTACIÓN	Envasado al vacío en bolsas de ¼ cada bolsa, con la salsa correspondiente envasado independiente. Peso aproximado 1.300-1.600 gr.		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR CADA 100GR:			
<ul style="list-style-type: none">• Valor energético: 132Kcal / 551Kj• Grasas: 7gr (de las cuales saturadas: 3,86gr)• Hidratos de Carbono: <10gr (de los cuales azúcares: <10gr)• Proteína bruta: 17,9gr• Sal: 1,15gr			
CARACTERÍSTICAS:	Carne de color rosado, limpia y homogénea, textura suave y firme, sin ablandamientos.		
CONDICIONES DE TRANSPORTE	CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	VIDA ÚTIL	
P. Fresco – Vehículo Frigorífico.	P. Fresco – Temperatura 0 a 5 °C.	90 días	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			
Enterobacterias a 37°C:< 2.0 log Microorganismos: a 30°C: < 4.0 log Salmonela: ausencia			
INDICACIONES PARA EL CONSUMO: 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.			
OBSERVACIONES: En el etiquetado aparecerá reflejado el lote y la fecha de envasado.			