El Cochinillo Segoviano S.L.	**El Cochinillo Segoviano SL. B-40242844** **C/Salamanca 25-28, PI Boceguillas** **NRGSEAA 10.10636/SG**	**FICHA Nº: 01140** **REV. 04** **ENERO 2023**

PRODUCTO PRODUCT	***CORDERO LECHAL ASADO*** ROASTED SUCKY LAMB		
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO PRODUCT DESCRIPTION	Cuarto de Cordero, de 30 a 35 días de vida, asado en horno tradicional. Quarter of Lamb, 30 to 35 days old, roasted in a traditional oven.		
INGREDIENTES INGREDIENTS	Cordero lechal, sal y agua. No contiene alérgenos. Sucking Lamb, salt and wáter. Does not contain allergens.	**ORIGEN** ORIGIN	Castilla y León
ELABORACIÓN ELABORATION	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. After selecting the best carcasses, we roast them (without the final touch of 30 minutes) in our ovens following the traditional recipe. They are roasted only with water and salt, and, once portioned, we vacuum pack them along with a bag of the roast juice itself, ready for shipment to the consumer.		
PRESENTACIÓN PRESENTATION	Envasado al vacío en bolsas de ¼ cada bolsa, con la salsa correspondiente envasado independiente. Peso aproximado 1.300-1.600 gr. Vacuum packed in bags of ¼ each bag, with the corresponding sauce, independently packaged. Approximate weight 1,300-1,600 gr.		

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR CADA 100GR:

- 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.

CHARACTERISTICS: Pinkish flesh, clean and homogeneous, soft and firm texture, without softening.



CONDICIONES DE TRANSPORTE	**CONDICIONES DE CONSERVACIÓN**	**VIDA ÚTIL** USEFUL LIFE
P. Fresco y P.Congelado– Vehículo Frigorífico.	P. Fresco (regrigerated) – Temperatura 0 a 5 ºC. P. Congelado (frozen) – Temperatura -18ºC	90 días en fresco (90 days if refrigerated) 730 días en congelado (730 days if frozen)

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

Enterobacterias a 37ºC:< 2.0 log
Microorganismos: a 30ºC: < 4.0 log
Salmonela: ausencia (absence)

El Cochinillo Segoviano S.L.	**El Cochinillo Segoviano SL. B-40242844** **C/Salamanca 25-28, PI Boceguillas** **NRGSEAA 10.10636/SG**	**FICHA Nº: 01140** **REV. 04** **ENERO 2023**

INDICACIONES PARA EL CONSUMO: Precalentar el horno a 200º. Añadir la salsa en una tartera de barro. Colocar en la tartera el ¼ de cochinillo 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.

DIRECTIONS FOR CONSUMPTION: Preheat the oven to 200º. Add the sauce to a clay pot. Place in the
Place the ¼ suckling pig in the pan with the skin side up and place in the oven at medium height for 25-30 min. If you use a metal tray, you will have to add water to taste once the sauce has evaporated, this will enhance the roast's genuine flavor.

OBSERVACIONES: En el etiquetado aparecerá reflejado el lote y la fecha de envasado, temperatura de conservación y fechas de caducidad o consumo preferente.

OBSERVATIONS: The label will reflect the batch and packaging date, storage temperature and expiration or best-before dates.