



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

FICHA N°: 1200-82

REV. 04

ENERO 2023

PRODUCTO	CUARTO DE COCHINILLO ASADO		
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Cuarto de cochinito asado en horno tradicional..		
INGREDIENTES	Cochinito en cuartos, agua y sal. No contiene alérgenos. Sin gluten.	ORIGEN	Segovia
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 1/4 cada bolsa con la salsa correspondiente envasado independiente. Peso aproximado 1200-1400 gr.		

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR CADA 100GR:

- Valor energético: 183Kcal / 757Kj
- Grasas: 14,9gr (de las cuales saturadas: 6,19gr)
- Hidratos de carbono: <10gr (de los cuales azúcares: <10gr)
- Proteína bruta: 12,9gr
- Sal: 0,95gr



CARACTERÍSTICAS:

Color externo dorado (tostado del horno). Color de la carne, blanco nacarado rosado o rojo pálido, textura firme, sin ablandamientos.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	VIDA ÚTIL
P. Envasado – Vehículo Frigorífico.	P. Envasado – 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 250°. 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.