

FICHA TÉCNICA		
CASTILLA Y LEÓN INNOVATION FOOD S.L. C/Capitán Calvo s/n. 34300 Paredes de Nava Palencia-España RGSEAA: 26.014283/P	Rev.: nº 3	
	APPCC	

CUARTO DE LECHAZO ASADO ENVASADO A BAJA TEMPERATURA

INGREDIENTES

Lechazo asado (cría sin destetar de la especie *Ovis orientalis*), agua y sal.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

El lechazo tras el horneado presenta un color dorado en superficie y un olor de elevada intensidad. La carne es blanda al corte, se separa fácilmente de los huesos y destaca su textura en boca que es muy suave, tierna, fácil de masticar y extremadamente jugosa. En boca la percepción ligera del salado potencia los aromas propios del lechazo con una alta persistencia de sensaciones positivas y carece de notas extrañas. Su calidad sensorial es muy elevada y equilibrada

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

ALERGENOS	SI/NO
Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados.	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	NO
Huevos y productos a base de huevo.	NO
Pescado y productos a base de pescado.	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	NO
Soja y productos a base de soja.	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa).	NO
Frutos de cáscara, es decir: <i>almendras (Amygdalus communis L.)</i> , <i>avellanas (Corylus avellana)</i> , <i>nueces (Juglans regia)</i> , <i>anacardos (Anacardium occidentale)</i> , <i>pacanas [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch]</i> , <i>nueces de Brasil (Bertholletia excelsa)</i> , <i>alfóncigos (Pistacia vera)</i> , <i>nueces macadamia o nueces de Australia (Macadamia ternifolia)</i> y productos derivados.	NO
Apio y productos derivados.	NO
Mostaza y productos derivados.	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO ₂ total.	NO
Altramuces y productos a base de altramuces	NO
Moluscos y productos a base de moluscos.	NO

PRESENCIA DE OGM'S

El lechazo asado envasado a baja temperatura no presenta organismos modificados genéticamente (OGM'S).

Aprobado Paredes de Nava Ana Rosa García Benito	Fecha 12Junio2020
---	-----------------------------

FICHA TÉCNICA		
CASTILLA Y LEÓN INNOVATION FOOD S.L. C/Capitán Calvo s/n. 34300 Paredes de Nava Palencia-España RGSEAA: 26.014283/P	Rev.: nº 3	
	APPCC	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

<u>MICROORGANISMO</u>	<u>LÍMITES</u>
<i>Salmonella</i>	No detectado en 25 g
<i>Lysteria monocytogenes</i>	$< 10^2$ ufc/g

VALOR NUTRICIONAL

Información nutricional por 100 g.	
Valor energético:	861 kJ / 207 kcal
Grasas de las cuales saturadas	1,7 g 9 g
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	<0,5 g <0,5 g
Proteínas	14,3 g
Sal	1,22 g

CARACTERÍSTICAS DE ENVASADO y PESO NETO

Peso neto/cuarto: 1.200-1.700g.(variando en función del tamaño de la canal y del formato: delantero o trasero)

Presentación **GOURMET**: Estuche de cartón de medidas 370x270x75 mm. con contenido de un cuarto de lechazo envasado al vacío. Estas cajas (10 unidades) van a su vez en una caja de cartón tipo americana (PALETIZABLE) de medidas 742x582x380 mm.(aprox. 15 kg)

Presentación canal **HORECA**: Cajas de cartón tipo americana (PALETIZABLE) de medidas 290x390x250, con 6 cuartos en su interior envasados al vacío (tipo granel).

VIDA ÚTIL

5 Meses.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Conservar a Tª de refrigeración entre 1-4°C.

MODO DE USO

Precalentar el horno con el grill a 220°C. Sacar el lechazo de la bolsa y colocar con su salsa en una fuente apta para horno. Introducir la fuente con el lechazo y hornear 10 minutos por el lado interno y 20 minutos por el lado de la piel hasta que coja color y crujencia.

NORMATIVAS DE APLICACIÓN

De acuerdo a la legislación actualmente vigente.

Aprobado Paredes de Nava Ana Rosa García Benito	Fecha 12Junio2020
---	-----------------------------