
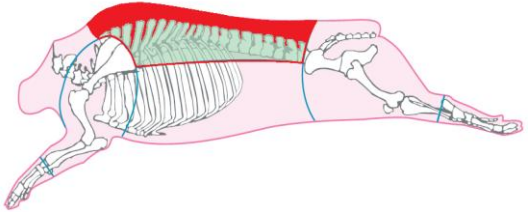


Nombre	Lomo		
<b>Tipo de producto</b>	Carne de cerdo Fresca	<b>Codificación producto:</b>	XX
<b>Nombres Comunes</b>	Lomo completo, Lomo, lomo fino, cañón		
<b>Procedencia materia prima</b>	Granjas certificadas libre de peste porcina clásica (con o sin vacunación) (ICA).	Planta de beneficio con autorización sanitaria INVIMA.	
<b>Descripción general</b>	Corte obtenido de la parte dorsal del cerdo, sin piel, sin hueso, con recubrimiento de grasa y limpieza de tejido conectivo adicional.		
<b>Obtención del corte</b>	Se obtiene realizando el corte desde el origen del musculo largo dorsal a teniendo como guía el cuarto espacio intercostal hasta la cadera, aproximadamente hasta el final de las vértebras lumbares. Se retira el paquete muscular, al borde del espinazo (vertebras torácicas y lumbares) y, se realiza acondicionando del exceso de grasa y tejido conectivo.		
<b>Características sensoriales</b>	Color: Rosado característico de la carne de cerdo. Textura: Consistencia blanda y elástica al tacto. Olor: Característico a carne de cerdo fresca. Apariencia: libre de hematomas, coágulos y petequias.		
<b>Características microbiológicas</b>	<i>E. Coli</i> : < 100 /g. <i>Salmonella Sp.:</i> Ausencia/25g. <i>Sthaphylococcus Aeurus</i> Coagulasa Positiva: < 100 u.f.c./g Esporas sulfito sulfito reductor. < 100 u.f.c/g.		
<b>Características fisicoquímicas</b>	% Proteína: mínimo 15% % grasa: Máximo 10% % humedad: entre el 70 y el 75%		
<b>Material de empaque</b>	Empaque al vacío: Bolsa termoencogible para empaque al vacío o película termoformadora para empaque al vacío.		

	Empaque a granel: Bolsatina o bolsa cerrada de polietileno de baja densidad.
<b>Presentaciones comerciales</b>	Embalaje de acuerdo a material de empaque y capacidad de caja/canastilla.
<b>Condiciones de conservación</b>	Refrigeración a una temperatura entre 0 y 4°C, Congelación a una temperatura entre -18 y -20°C; protegido de los rayos solares y de productos con olores fuertes.
<b>Etiquetado</b>	Incluir dentro de la etiqueta: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre o razón social del establecimiento fabricante</li> <li>- Dirección y teléfono</li> <li>- Autorización sanitaria / código planta Invima.</li> <li>- Nombre del producto</li> <li>- Ingredientes (carne de cerdo)</li> <li>- Número de lote</li> <li>- Fecha de beneficio</li> <li>- Fecha de empaque</li> <li>- Fecha de vencimiento</li> <li>- Sistema de conservación: (refrigerado / congelado).</li> <li>- Uso previsto del alimento (producto crudo)</li> <li>- Peso neto</li> </ul>
<b>Vida útil estimada</b>	Refrigeración: 5 días a granel; 25 días en empaque al vacío. Congelación: 6 meses. (Vida útil obtenida mediante validación microbiológica)
<b>Control en distribución</b>	Realizar almacenamiento bajo las condiciones de temperatura establecidas, conservando la temperatura especificada en la etiqueta del producto.
<b>Forma de consumo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Producto crudo, se sugiere cocción en todas sus preparaciones.</li> <li>- Consumir antes de la fecha de vencimiento estipulada en la etiqueta.</li> <li>- Una vez abierto el empaque consumir en el menor tiempo posible.</li> </ul>
<b>Grupo poblacional</b>	Todo tipo de consumidor en los diferentes canales de comercialización, menos aquella población que tenga restricciones médicas.