

"Comayhable"
Carranza



"brena"

CECINA DE VACA

Piezas nobles de vacuno que tras un largo proceso de maduración, adquieren una delicada textura con auténticos e intensos aromas y sabores. Se consume en finas lonchas y se puede acompañar con unas gotas de aceite de oliva virgen.

"jera"

PAPADA CURADA

El sumun de la gula, del mojar pan, rica, jugosa y untuosa como ninguna.

"cúscanos"

MORCILLA DE ARROZ Y VERDURAS

Aromática, rica, jugosa, cálida, mezcla perfecta de arroz, manteca, verduras..., sin duda la reina de las txarribodas.



"Comayhable"
Carranza



CECINA DE VACA

Ingredientes

Carne de vaca, sal, especias, azúcares, conservadores (E-250 y E-252) y antioxidante (E-301).

Información Nutricional

Valores medios por 100g

Energía	kj:1126,9 kcal:269,3
Proteínas	37,5g
Hidratos de carbono	2,1g
Grasa	12,3g
Sal	3,7g

Libre de Gluten

PAPADA CURADA

Ingredientes

Papada de cerdo, pimienta choricero, sal, ajo, azúcares, conservadores (E250, E252), antioxidante (E301).

Información Nutricional

Valores medios por 100g

Energía	kj:2620 kcal:626,2
Proteínas	9,94g
Hidratos de carbono	0,05g
Grasa	65,14g
Sal	2,09g

Libre de Gluten

MORCILLA DE ARROZ Y VERDURAS

Ingredientes

Arroz, sangre, manteca de cerdo, verduras, sal y especias.

Información Nutricional

Valores medios por 100g

Energía	kj:1053 kcal:251,6
Proteínas	4,27g
Hidratos de carbono	16,6g
Grasa	18,69g
Sal	0,89g

Libre de Gluten



"Comayhable" Carranza



Cecina pieza.
Cecina trozo.

	Código de Barras	Ref.	Caducidad	Packaging	Presentación	Peso Neto	Peso Ecurrido	Unid. Caja	Medidas de la Caja	Cajas Europallet
	8429131101004	10100	5 Meses	Vacio	Bolsa vacío pieza	0,7-1,5kg.	-	6u 5-7g.	608 x 308 x 196	-
	8429131101011	10101			Bolsa vacío trozo	0,35kg.	-	Aprox.6kg.	353 x 253 x 165	64
Papada pieza. Papada trozo.	8429131201001 8429131201018	20200 20201	5 Meses	Vacio	Bolsa vacío pieza Bolsa vacío trozo	700-1000g 350-450g	-	Aprox. 6kg	353 x 253 x 165	64 64
Morcilla de arroz y verdura granel	8429131300001	30100	35 días	Vacio	Bolsa vacío	3 kg.	-	6kg	353 x 253 x 165	64
Morcilla de arroz y verdura 1u.	8429131300018	30101	35 días	Vacio	Bolsa vacío	Aprox. 350g	-	6kg	353 x 253 x 165	64

Envasado y presentación comercial:

Envase: material plástico de uso alimentario.
La unidad de venta se comercializa en formato de pieza completa o medias piezas al vacío.
Embalaje: Cajas de cartón. Peso total correspondiente al pedido del cliente.

Cecina - Especificaciones microbiológicas: Normativa de referencia:

Productos cárnicos destinados a ser consumidos crudos
Rgto CE 2073/2005 Modificado por Rgto CE 1441/2007
Salmonella: Ausencia / 25 gr.
Listeria Monocytogenes : Ausencia/ 25 gramos

Cecina - Reglamentación aplicable al producto.

- Reglamentos de higiene 852-853-854/2004.
- Reglamento 2073/2005: Criterios Microbiológicos productos alimenticios. modificado por el Reglamento CE 1441/2007.
- R.D.142/2002 y modificaciones posteriores: Lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes.
- RD 2001/95 y modificaciones posteriores: Lista positiva de aditivos colorantes.

Morcilla - Especificaciones microbiológicas: Normativa de referencia:

Plato preparado con tratamiento térmico.
Reglamento CE 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a productos alimentarios modificado por el Reglamento CE 1441/2007.
R.D. 3484/2000: Criterios Microbiológicos referentes a Comidas Preparadas CON tratamiento térmico. Grupo B.

Indicadores Aerobios Mesófilos: n = 5, m= 10³ c = 2, M=10⁴
Coliformes Totales: n = 5, m= 10³ c = 2, M=10⁴
Testigos falta higiene E. coli: n = 5, m= 10 c = 2, M=10³
Staphylococcus aureus: n = 5, m= 10 c = 2, M=10³
Patógenos Salmonella spp: Ausencia/ 25 gramos
Listeria monocytogenes : Ausencia/ 25 gramos

Morcilla - Reglamentación aplicable al producto.

Reglamentos de higiene 852-853-854/2004.
Reglamento 2073/2005: Criterios Microbiológicos productos alimenticios. modificado por el Reglamento CE 1441/2007. R.D.142/2002 y modificaciones posteriores: Lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes.
RD 2001/95 y modificaciones posteriores: Lista positiva de aditivos colorantes.

Presentación Producto (gr.)

Transporte / Almacén

Papada - Especificaciones microbiológicas: Normativa de referencia:

Preparados de carne destinados a ser consumidos cocinados. Rgto 2073/2005. E. coli: 10² / gr.
Salmonella: Ausencia / 25 gr.

Papada - Reglamentación aplicable al producto.

- Reglamentos de higiene 852-853-854/2004.
- Reglamento 2073/2005: Criterios Microbiológicos productos alimenticios. modificado por el Reglamento.142/2002 y modificaciones Posteriores: Lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes.
- RD 2001/95 y modificaciones posteriores: Lista positiva de aditivos colorantes.

Marca comercial:

LOMBERA DE CARRANZA
Fabricante: Lombera de Carranza S.L.
Dirección: Ambasaguas 97. 48891.
Valle de Carranza, Vizcaya.
Nº RGS: 10. 02.452 BI



"Comayhable"
Carranza



Cuatro
generaciones
de sabor
tradicional

En Lombera de Carranza, "Tradición" no es inmovilismo y resistencia al cambio; "Tradición", por el contrario, es adoptar las ventajas de los nuevos tiempos manteniendo los valores y principios que hemos recibido de nuestros mayores.

Nuestra disposición al cambio, nuestra flexibilidad, nuestro inconformismo, y nuestra autocrítica nos permiten afrontar el futuro con ilusión.

Oficinas:
Ambasaguas, 97 Valle de Carranza
48891 Vizcaya
t: 94 610 70 79 f: 94 680 69 03
e: embutidos@lomberacarranza.com

Tienda:
Concha nº 4, Valle de Carranza
48891 Vizcaya
t: 94 680 61 90

Tienda:
Ambasaguas 03, Valle de Carranza
48891 Vizcaya
t: 94 680 60 24
e: fernando@lomberacarranza.com



www.lomberadecarranza.com