



FITXA TÈCNICA DE PRODUCTE

SUPERCARNS S.L Pol. Ind. Pla dels Vinyats 08250 Sant Joan de Vilatorrada
CIF. B-58318411 REGISTRE SANITARI : ES- 10.07434/B

ARTICLE

FILET DE VEDELLA BLANQUET

DESCRIPCIÓ

Carn de vedella. Producte obtingut a partir de mitges canals de vedella de 12 mesos d'edat. La part que es presenta és el filet. Filet de vedella blanquet de més de 2kg.

CADUCITAT:	7 DIES EN LES SAFATES TERMOSELLADES EN ATMOSFERA PROTECTORA 20 DIES EN LES SAFATES ENVASADES EN SKIN
TEMPERATURA DE CONSERVACIÓ:	0 - 4 °C
CLASSIFICACIÓ:	FRESC

CONDICIONS DE VENTA

ENVÀS	PES NET
SAFATA TERMOSELLADA EN ATMOSFERA PROTECTORA o SKIN	FILETEJAT DE 150 G / SAFATA DE 300 G

EMMAGATZEMATGE I TRANSPORT

La carn de vedella arriba en transport refrigerat (0-5°C), directament s'emmagatzemen de 0 - 5 °C. S'etiqueta i es transporta tallat fins al punt de venda o consum. Els vehicles utilitzats pel transport mantenen les mesures higieniques necessàries per evitar possibles contaminacions microbiològiques, químiques o físiques. Termini d'entrega: 24 h

INFORMACIÓ NUTRICIONAL (Per 100 g)

VALOR ENERGETICO:	565 KJ (135Kcal)	PROTEÏNES:	23,35 g
GRASES:	3,92 g	SAL:	0,82 g
SATURADES:	1,55 g		
HIDRATS DE CARBONI:	0,00 g		
DELS QUALS SUCRES:	0,00 g		

AL·LÈRGENS

GLUTEN	NO	FRUITS DE CLOSCA	NO
CRUSTACIS I DERIVATS	NO	API I DERIVATS	NO
OUS I DERIVATS	NO	MOSTASSA I DERIVATS	NO
PEIX I DERIVATS	NO	SESAM	NO
CACAHUETS I DERIVATS	NO	SULFITS I DIOXID DE SOFRE	NO
SOJA I DERIVATS	NO	TRAMUSSOS	NO
LLET I DERIVATS	NO	MOLUSCS	NO

DATA ÚLTIMA REVISIÓ 08/03/2022

ÚS PREPARAT PER AL CONSUMIDOR

Cuinar completament abans de ser consumit (>70°C)

LEGISLACIÓ APLICABLE

Reg CE 189,1830/2003) OGM
Reg CE 1169/2011 Alérgenos e informació nutricional.
Reg CE 178/2002 Trazabilidad
Reg CE 852,853/2004 Higiene
Reg CE 1881/2006 Contaminantes
Reg CE 396/2005 Residuos, plaguicidas