

**FITXA TÈCNICA DE PRODUCTE**

Data última revisió: 07/05/2020

Rev. 00

Data creació: 07/05/2019

SUPERCARNS S.L Pol. Ind. Pla dels Vinyats 08250 Sant Joan de Vilatorrada

CIF. B-58318411 REGISTRE SANITARI : ES- 10.07434/B

ARTICLE**PAPADA DE PORC SENSE PELL****DESCRIPCIÓ**

Correspon a la part inferior de la mandíbula i el coll. Sense pell.

CADUCITAT

7 DIES

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓ:

0-4°C

CLASSIFICACIÓ

FRESC

EMMAGATZEMATGE I TRANSPORT

El producte s'envasa, s'etiqueta i s'emmagatzema adequadament (entre 0 i 4 °) i es transporta fins al punt de venda o consum. Els vehicles utilitzats pel transport mantenen les mesures higièniques necessàries per evitar possibles contaminacions. Termini d'entrega: 24 h

PRESENTACIÓ

El producte s'envasa amb safata. Envasat segons demanda client.

ETIQUETA

Empresa. Nom del producte. òval sanitari. Raó social. Lot .País d'origen. Número autorització de la sala de d'especejament. Denominació i tipus de canal. Data caducitat. Condicions especials de conservació. Preu per quilo. Pes i preu del paquet. Identificació del responsable comercial. Adreça. Mencions obligatòries: "Consumir completament cuinat" "Un cop obert l'envàs consumir d'immediat."

INFORMACIÓ NUTRICIONAL**VALOR ENERGÈTIC**

655,00 kcal

PROTEINES:

6,38 g

SAL:

0,06 g

GREIXOS:

69,61 g

DE LES QUALS SATURADES

25,26 g

HIDRATS DE CARBONI:

0,00 g

DELS QUALS SUCRES:

0,00 g

AL·LERGENS**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

ÚS ESPERAT PER AL CONSUMIDOR

Consumir completament cuit (↑ 75°C). Mantenir sempre a la temperatura d'emmagatzematge 0-4°C

LEGISLACIÓ APLICABLE

OGM: Ausència (Reg CE1829, 1830/2003); ALERGENOS e INS. NUTRICIONAL: Reg CE1169/2011;

TRAZABILIDAD: Reg CE178/2002; HIGIENE: Reg CE 852,853/2004; CONTAMINANTES: Reg CE 1881/2006;

RESIDUOS PLAGUICIDAS: Reg CE 396/2005.