



## 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

### CONILL SENCER

COMPOSICIÓ	Canals de conill a granel
CADUCITAT	5 DIES
TEMPERATURA DE CONSERVACIÓ:	0 - 3°C
PES UNITAT:	FRESC

#### CONDICIONS DE VENTA

ENVÀS	UNITATS	PES NET
Safata		Segons demanda del client

#### EMMAGATZEMATGE I TRANSPORT

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

#### INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100 g)

VALOR ENERGÈTIC:	548 KJ /132 Kcal	PROTEÏNES:	20,70 g
GREIXOS:	5,30 g	SAL:	0,00 g
DELS QUALS SATURATS:	3,03 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 01/03/2022

#### ÚS PREPARAT 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 INF. 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. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS: 2073/2005 i modificacions posteriors