

**FITXA TÈCNICA DE PRODUCTE**Rev. 00  
Data creació: 23/07/2019

Data última revisió: 03/02/2020

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

ARTICLE	LLOM CANYA RAL		
DESCRIPCIÓ	Llom canya tipus de tall català pulit.		
CADUCITAT	7 DIES		
TEMPERATURA DE CONSERVACIÓ:	0-4°C		
CLASSIFICACIÓ	FRESC		
<b>EMMAGATZEMATGE i TRANSPORT</b>			
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			
<b>PRESENTACIÓ</b>			
El producte s'envasa amb safata. Envasat segons demanda client.			
<b>ETIQUETA</b>			
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."			
<b>INFORMACIÓ NUTRICIONAL</b>			
VALOR ENERGÈTIC	574 (138)	kJ/kcal	PROTEINES: 22,90 g
GREIXOS:	5,00 g		SAL: 0,10 g
DE LES QUALS SATURADES	1,84 g		
HIDRATS DE CARBONI:	0,00 g		
DELS QUALS SUCRES:	0,00 g		
<b>AL.LERGENS</b>			
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
<b>ÚS ESPERAT PER AL CONSUMIDOR</b>			
Consumir completament cuit ( ↑75°C). Mantenir sempre a la temperatura d'emmagatzematge 0-4°C			
<b>LEGISLACIÓ APLICABLE</b>			
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.			