

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

ARTICLE

COSTELLA DE PORC (PALOU)

DESCRIPCIÓ

Especejat de les canals de porc. Correspon a la part del costillar una vegada separada la costella

CADUCITAT	7 DIES
TEMPERATURA DE CONSERVACIÓ:	0 - 4°C
CLASSIFICACIÓ:	FRESC

CONDICIONS DE VENTA

ENVÀS	UNITATS	PES NET
Safata		Segons demanda del client

EMMAGATZEMATGE I TRANSPORT

El producte s'envasa, s'etiqueta i s'emmagatzema adequadament (entre 0 i 4 °C) 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

INFORMACIÓ NUTRICIONAL

VALOR ENERGÈTIC	574 Kj (138 Kcal)	PROTEÏNES	22,90 g
GREIXOS	5,00 g	SAL	0,10 g
DELS QUALS SATURATS	1,84 g		
HIDRATS DE CARBONI	0,00 g		
DELS QUALS SATURATS	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

03/03/2022

ÚS PREPARAT PER AL CONSUMIDOR

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

LEGISLACIÓ APLICABLE

OGM: Ausencia (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