FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

JOAQUIM ALBERTÍ S.A. C/ Església, 9 - 17459 Campllong - España **NIF** A17018052 **RSI Nº** ES-10.01862/GE-CE

ARTÍCULO	**PANCETA CON PIMIENTA NEGRA**			CÓDIGO DUN	**98410973000597**
MARCA	**La Selva**	CÓDIGO	**59001**	CÓDIGO EAN	**8410973000594**

INGREDIENTES

Ingredientes: Panceta de cerdo, sal, azúcar, conservadores (E262, E252, E250), extractos de especias, pimienta negra (2,1%).

OBSERVACIONES

Contenido cárnico: 125 g de carne para elaborar 100 g de producto.

DATOS LOGÍSTICOS

EMBALAJE

UNIDADES / CAJA	2
LONGITUD (mm)	540
ANCHURA (mm)	228
ALTURA (mm)	147
TIPO	Caja de cartón

PALETIZACIÓN

CAJAS / PISO	7
PISOS / PALET	10
CAJAS / PALET	70
MEDIDA PALET	1.200 x 800 x 1.617

INSTRUCCIONES DE CONSUMO

Listo para el consumo previo loncheado por el detallista.

Producto no sometido a radiación. Producto apto para toda la población, excepto para personas alérgicas a alguno de sus ingredientes (referencia Reglamento UE nº 1169/2011). Producto Libre de etiquetado de OGM. Producto que cumple con la legislación vigente, de los Reglamentos (UE) 853/2004, 1881/2006, 2073/2005, 1333/2008, 10/2011, 1169/2011 y del Real Decreto 474/2014.

DATOS TÉCNICOS

PIEZA

CONSERVACIÓN	Conservar en lugar fresco y seco.
CONS. PREFERENTE	120 días
NÚM. LOTE	Se corresponde con la fecha de consumo preferente.
PESO NETO (Kg) (Peso variable)	2,400
LONGITUD (mm)	420
ANCHURA (mm)	200
ALTURA (mm)	40
ENVASE PRIMARIO	Plástico termoformado al vacío.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Valores medios en 100 g
Valor energético:	1.506 kJ / 363 kcal
Grasas	29,5 g
de las cuales saturadas:	11,8 g
Hidratos de carbono:	0,7 g
de los cuales azúcares:	0,5 g
Fibra alimentaria:	0,0 g
Proteínas:	23,7 g
Sal:	5,6 g

ARTÍCULO	PANCETA CON PIMIENTA NEGRA			CÓDIGO DUN	98410973000597
MARCA	La Selva	CÓDIGO	59001	CÓDIGO EAN	8410973000594

ANÁLISIS QUÍMICO

PROTEÍNA (%)	> 17,00	**GRASA (%)**	< 48,50	**HIDROXIPROLINA (%)**	< 0,75
HUMEDAD (%)	< 51,50	**CLORURO SÓDICO (%)**	4,61 +/- 2,15	**FOSFATOS (ppm)**	< o = 6.500
NITRATOS (ppm)	< 200	**NITRITOS (ppm)**	< 50	**ALMIDÓN (%)**	0

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

L.MONOCYTOGENES (ufc/g)	<100	**SALMONELA (ufc/25g)**	0