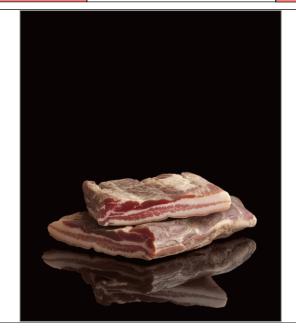


FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

JOAQUIM ALBERTÍ S.A.		Í S.A. C/ Església, 9 - 17459	C/ Església, 9 - 17459 Campllong - España		A17018052		(SI N° ES-10.01862/GE-CE
	ARTÍCULO	PANCETA CON PIMIENTA NEGRA			CÓDIGO	D DUN	98410973000597
	MARCA	La Selva	CÓDIGO	59001	CÓDIGO	O 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)
 2,400

 (Peso variable)
 420

 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 (%)	> 17,0	GRAS	A (%)	< 48,50	HIDROXIPROLINA (%)	< 0,75	
HUMEDAD (%)	< 51,5	CLOR	CLORURO SÓDICO (%) 4,61 +		FOSFATOS (ppm)	< o = 6.500	
NITRATOS (ppm)	< 200	NITRIT	ros (ppm)	< 50	ALMIDÓN (%)	0	
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO							
L.MONOCYTOGE	:NES (ufc/g) <100	SALM	ONELA (ufc/25g)	0			