


	FICHA TÉCNICA	DT-D-100
		Rev. 8
		Fecha: 30/03/2020

CODIGO	MARCA	DENOMINACIÓN	
103311001	MONELLS	FIMABRE PECHUGA DE PAVO FINAS LONCHAS 230g	

REVISIÓN / FECHA	1 / 20-04-2020
CERTIFICACIONES	IFS y BRC
DENOMINACIÓN LEGAL	FIAMBRE DE PECHUGA DE PAVO COCIDA
DESCRIPCIÓN	Pechuga de pavo de carne seleccionada para conseguir una textura homogénea. Elaborado con el sistema de cocción directa, para conseguir un producto totalmente compacto. Sometido a loncheado y termosellado en atmosfera protectora en envase abre-fácil.
MARCA	MONELLS
INGREDIENTES:	Pechuga de pavo (50%), agua, fécula de patata, sal, jarabe de glucosa, conservadores (E-326, E-243, E-250), estabilizantes (E-451, E-450, E-420), gelificantes (E-407, E-415), antioxidantes (E-331, E-301), aromas y extracto de especias.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS (SI/NO)

Cereales con Gluten: NO	Apio/derivados: NO
Crustáceos/deriv.: NO	Mostaza/derivados: NO
Huevo/derivados: NO	Granos Sésamo/derivados: NO
Pescado/Marisco/deriv.: NO	Altramuces/derivados: NO
Cacahuetes/deriv.: NO	Moluscos/derivados: NO
Soja/derivados: NO	Benzoatos: NO
Leche/derivados: NO	BHA/BHT: NO
Frutos cáscara/derivados: NO	Sulfito residual>10mg/Kg: NO

PROPIEDADES


PRODUCTO ADECUADO PARA CELÍACOS. SIN GLUTEN.
 SIN LACTOSA.
 ALTO CONTENIDO DE PROTEÍNAS. BAJO CONTENIDO DE GRASA.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores medios aprox. en 100g de producto):

Valor energético: 482 kJ / 114 kcal
Grasas: 2,0 g
de las cuales saturadas: 0,7 g
Hidratos de Carbono: 12,0 g
de los cuales azúcares: 2,0 g
Proteínas: 12,0 g
Sal: 2,20 g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	LÍMITE TOLERADO	MÉTODO ANÁLISIS
Enterobacterias	< 100 ufc/g	Recuento cromogénico REBECCA 37°C 24h
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 100 ufc/g	Recuento BAIRD-PARKER- RPF 37°C 48h
Clostridios sulfito-reductores	< 100 ufc/g	Recuento TSC 37°C 24-48h
<i>Salmonella</i> spp.	Ausencia / 25 g	Pres./Aus. Vidas Biomerieux
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia / 25 g	Pres./Aus. Vidas Biomerieux

CODIGO	MARCA	DENOMINACIÓN	
103311001	MONELLS	FIMABRE PECHUGA DE PAVO FINAS LONCHAS 230g	

FICHA LOGÍSTICA

UNIDAD DE VENTA

Formato	Finas lonchas
Dimensiones producto (LxAxH) cm:	11 x 11
Peso Neto (fijo):	230 g
Código EAN 13 PIEZA:	8411477906054
Vida útil del producto:	45 días
Garantía	9 días
Condiciones de conservación:	Conservar entre 0° y 5°C. Una vez abierto consumir en 48 horas

MATERIAL DE ENVASE

Tipo envase primario	Tapa rígida PET/tinta, adhesivo/PE-EVOH-PE Base rígida APET/EVOH/PE
Medidas LxAxH cm	21 x 14,2 x 2
Sistema de cierre	Termosellado en atmosfera protectora

MATERIAL DE EMBALAJE

Tipo envase secundario	Caja no expositora N°16
Medidas LxAxH cm	30 x 23 x 19,3
Nº envases/caja	14
Peso Neto caja	3,22 kg aprox.
Peso Bruto caja	3,83 kg aprox.
Código DUN 14 Caja	28411477906058

PALETIZACIÓN

Nº Cajas/Palet	96
Nº Unidades venta/Palet	1344
Nº Pisos/Palet	8
Nº Cajas/Pisos	12
Tipo de Palet	EUROPEO
Altura Total del Palet	170 cm
Peso Neto Palet	309,12 kg aprox.
Peso Bruto Palet	390,68 kg aprox.

EMBUTIDOS MONELLS S.A.

C/ Camí Ral,4. 08554 St. Miquel de Balenyà. Seva. Barcelona.

Tf. 938870240

monells@monells.es

