


	FICHA TÉCNICA MONELLS	Rev. 7
		Fecha: 19/10/2018
		DT-D-100

CODIGO	MARCA	DENOMINACIÓN	
102313001	MONELLS	BACON SIN PIEL LONCHAS 110g	

REVISIÓN / FECHA	0 / 17-05-19
CERTIFICACIONES	IFS y BRC
DENOMINACIÓN LEGAL	BACON COCIDO
DESCRIPCIÓN	Bacon elaborado a partir de piezas seleccionadas y recortadas para obtener un producto acabado uniforme y homogéneo. Se trata de un producto cocido y sometido a un proceso de ahumado natural que confiere al producto un gran aroma y un sabor inmejorable con posterior loncheado y envasado al vacío en envase abre-fácil.
MARCA	MONELLS
INGREDIENTES:	Panceta de cerdo (95%), sal, conservadores (E-326, E-243, E-250), estabilizantes (E-451, E-450), dextrosa, jarabe de glucosa, antioxidantes (E-331, E-301), aromas, 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.
PRODUCTO SIN LACTOSA.

CONDICIONES DE UTILIZACIÓN


COCINAR ANTES DE CONSUMIR.

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

Valor energético: 1214 kJ / 293 kcal
Grasas : 25,0 g
de las cuales saturadas : 9,0 g
Hidratos de Carbono : 2,0 g
de los cuales azúcares: 1,0 g
Proteínas : 15,0 g
Sal: 2,10 g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	LÍMITE TOLERADO	MÉTODO ANÁLISIS
Enterobacterias	< 100 UFC/g	Recuento cromogénico REBECCA 37°C 24h
<i>Escherichia coli</i>	AUSENCIA / 25 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 spp.</i>	AUSENCIA / 25 g	Pres./Aus. Vidas Biomerieux
<i>Listeria monocytogenes</i>	AUSENCIA / 25 g	Pres./Aus. Vidas Biomerieux

CODIGO	MARCA	DENOMINACIÓN	
102313001	MONELLS	BACON SIN PIEL LONCHAS 110g	

FICHA LOGÍSTICA

UNIDAD DE VENTA

Formato	Lonchas rectangulares en sobre flexible
Dimensiones producto (LxAxH) mm:	200 x 45 x 2
Peso Neto :	120 g.
Código EAN 13 PIEZA:	8411477907549
Vida útil del producto:	75 días
Garantía	10 días
Condiciones de conservación:	Mantener entre 0º y 5ºC

MATERIAL DE ENVASE

Tipo envase primario	TAPA multicapa flexible impresa FONDO multicapa flexible color dorado
Medidas LxAxH cm	22,5 x 13,5 x 0,5
Sistema de cierre	Termoformado al vacío

MATERIAL DE EMBALAJE

Tipo envase secundario	Caja cartón Nº 35 color marrón
Medidas LxAxH cm	30,9 x 23,1 x 10,5
Nº envases/caja	14
Peso Neto caja	1,54 Kg.
Peso Bruto caja	1,76 Kg. aprox.
Código DUN 14 Caja	28411477907543

PALETIZACIÓN

Nº Cajas/Palet	91
Nº Unidades venta/Palet	1274
Nº Pisos/Palet	7
Nº Cajas/Pisos	13
Tipo de Palet	EUROPEO
Altura Total del Palet	90 cm
Peso Neto Palet	140,14 Kg.
Peso Bruto Palet	184,16 Kg. aprox.

EMBUTIDOS MONELLS S.A.

C/ Camí Ral,4. 08554 St. Miquel de Balenyà. Seva. Barcelona.
Tf. 938870240
monells@monells.es

