


## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Artículo: 9218

### CATALANA DE PAVO 1.500g

	<b>Descripción</b>		<b>Código EAN13</b>
	Embutido cocido elaborado a partir de jamón de pavo, embutido en tripa estrecha natural de cerdo y posteriormente sometido a tratamiento térmico y un intenso enfriamiento. Con menos valor calórico, pero con todo el sabor de una buena Catalana. Tiene consistencia blanda pero firme.		8414620092185
			<b>Código DUN 14</b>
			98414620092188
			<b>RGSEAA</b>
			10.01878/B
<b>Color</b>	Rosado bastante uniforme		
<b>Sabor</b>	Suave y agradable típico de los productos cocidos		
<b>Olor</b>	Suave y agradable típico de los productos cocidos		
<b>Aspecto</b>	Forma cilíndrica		
		<b>Cod. Arancelario</b>	
		16010099	

#### Ingredientes

Jamón de Pavo, Agua, Fécula de patata, Conservadores (Lactato potásico E-326, Nitrito sódico E-250, Ácido láctico E-270, Etil lauroil arginato E-243), Sal, Aroma natural de pavo, Estabilizantes (Polifosfato potásico E -452ii, Difosfato tetrasódico E-450iii, Trifosfato pentasódico E-451i, Glicerina E-422, Extracto de levadura), Azúcar, Especies, Aroma natural, Antioxidantes (Ascorbato sódico E-301 y Ácido cítrico E-330), Extracto de especias y Aceite de coco.

<b>Presentación</b>	<b>Conservación</b>	<b>Consumo preferente</b>
Envasado al vacío	Entre 0° y 5° C	Consumir preferentemente antes de (días): 90 Una vez abierto el envase recomendamos consumir antes de (días): 5

<b>Parámetros de análisis</b>	<b>Alérgenos</b>	<b>Información nutricional para 100g</b>			
Listeria monocytogenes Ausencia UFC/ 25 g	<b>Otras características</b> No contiene gluten No contiene lactosa No contiene OGM	Energía	589 kJ	Energía	141 kcal
Salmonella Ausencia UFC/ 25 g		Grasas	7.8 g	Ácidos grasos saturados	2.4 g
E.coli b-glucuronidasa +	< 10 UFC/g	Hidratos de carbono	2.8 g	Azúcares	< 0.5 g
Estafilococos coagulasa positivos	< 10 UFC/g	Proteínas	15 g	Sal	2.3 g
Clostridium sulfito reductores	< 10 UFC/g				
Plomo	< 0.10 mg/kg				
Cadmio	< 0.050 mg/kg				
Dioxinas	< 1.0 pg/g				
Dioxinas+PCB	< 1.25 pg/g				
PCB	< 40 ng/g				
Tetraciclinas	< 100 µg/kg				

#### Datos logísticos

	<b>Artículo</b>	<b>Caja</b>	<b>Palet</b>	
<b>Largo</b>	300 mm	350 mm	1200 mm	<b>Ud art. X caja:</b> 2
<b>Ancho</b>	60 mm	205 mm	800 mm	<b>Cajas X piso:</b> 12
<b>Alto</b>	70 mm	100 mm	750 mm	<b>Pisos X palet:</b> 6
<b>Peso Bruto</b>	756g	1696g	122112g	<b>Cajas X palet:</b> 72
<b>Peso neto</b>	750g	1500g	108000g	<b>Ud art. X palet:</b> 144
<b>Volumen</b>		0.007m <sup>3</sup>	0.610m <sup>3</sup>	

	<b>Requisitos Legales</b>
<b>Transporte:</b> Limpio y refrigerado (0° y 5°C)	Real decreto 1334/1999, Reglamento 853/2004, Reglamento 2073/2005, Reglamento 1169/2011
<b>Almacenaje:</b> Entre 0° y 5°C	
<b>Seguridad Alimentaria:</b> Control según APPCC	