

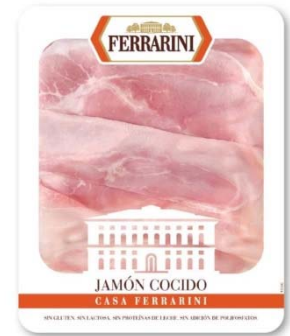


FICHA TÉCNICA JAMÓN COCIDO

FT/ A-166
Rev. 5 de ENE-2019
R - 2
Pág. 1 de 1

JAMÓN COCIDO LONCHEADO 100 gr.

Código Artículo : 60486
Código E.A.N. 13 : 8008706604869
Código D.U.N. 14 : 18008706604866
Sede de Fabricación : Vía Sant' Anna, 5
23880 Casatenovo (Lc) Italia
Identificación Sanitaria: : IT D321M CE



COMPOSICIÓN

INGREDIENTES: Pernil de cerdo, sal, sacarosa, aromas, especias. Antioxidante: ascorbato de sodio. Conservante: nitrito de sodio.

DATOS DE PRODUCCIÓN

Pernil de cerdo proveniente de mataderos reconocidos por la CE. Perfilado - Inyección de salmuera – masajeado - moldeado - cocido en horno de vapor – refrigerado – confeccionado bajo vacío, tratado térmicamente en autoclave – refrigerado - loncheado y confeccionado.

PRODUCTO TERMINADO

Peso : gr. 100
Fecha caducidad : 60 días
Temperatura conservación : T. +2/+4°C
Especificación del producto : Loncha suelta.
Información al consumidor : El producto no contiene alérgenos cuya presencia deba ser obligatoriamente declarada en la etiqueta según la legislación vigente (como gluten, leche y sus derivados incluso la lactosa).

CONFECCIÓN

Atmósfera protegida – Bandeja de polietileno.

EMBALAJE

Tipo de embalaje : cartón
Dimensiones y tara : mm 400x245x100; tara g 200 ± 6%
Unidad de venta : 10 piezas

PALETIZACIÓN : Cajas por capa: 9 Capas: 10 Cajas por palet: 90

Información nutricional por 100g: Valor energético: 608Kj/145Kcal; Grasas: 7,0g; de las cuales saturadas: 2,7g; Hidratos de carbono: 0,6g; de los cuales azúcares:0,6g; Fibra alimentaria: 0g; Proteínas: 20g; Sal: 1,9g.

PREPARADO POR: DPR-COT

APROBADO POR: RGQ