ALIMENTACIÓN
ESPAÑA
40.063117/M
CE

Abril - 2022

FICHA DE PRODUCTO

NOMBRE DE PRODUCTO: LONCHEADO PALETA CEBO IBÉRICA 50% RAZA IBÉRICA
CÓDIGO: 3014000062

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO	
NITRITOS (mg/K NO2Na):	< 50 ppm
NITRATOS (mg/K NO3Na):	< 250 ppm
AZÚCARES (%):	< 1 %
ACTIVIDAD DE AGUA:	< 0,92

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	
RTO ENTEROBACTERIACEAE:	< 100 UFC/g
ESCHERICHIA COLI:	< 10 UFC/g
SALMONELLA:	Ausencia 25 g
STAPHYLOCOCCUS AEREUS:	< 100 UFC/g
LISTERIA MONOCYTOGENES:	< 100 UFC/g

ANÁLISIS NUTRICIONAL	POR 100G
VALOR ENERGÉTICO:	350 kCal
GRASAS:	26 g
DE LAS CUALES SATURADAS:	10,5 g
HIDRATOS DE CARBONO:	1 g
DE LOS CUALES AZÚCARES:	1 g
PROTEÍNAS:	28 g
SAL:	5 g

LOGÍSTICA	PRESENTACIÓN: 200 g envasados al vacío en film laminado. **Formato:** Loncheado flexible al vacío.
	ENVASADO: Caja de cartón con 20 unidades.
	EMBALAJE: Palet con 60 cajas.
CADUCIDAD	180 días.
GMO	No.
PRODUCTO IRRADIADO	No.
ALÉRGENOS	Sin alérgenos.

Imagen sólo a efectos ilustrativos

INGREDIENTES	Paleta de cerdo ibérico, sal, azúcar, conservantes (E-252, E-250), antioxidante (E-301).
PROCESO	Mínimo 12 meses de curación.
USO PREVISTO	Listo para su consumo.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	
INFORMACIÓN ADICIONAL	Abrir 15 minutos antes de consumir.

Nos reservamos el derecho a cambiar las especificaciones técnicas sin previo aviso.