

## FICHA TECNICA

**Ingredientes:** Carnes de cerdo (47%), Carne de pavo separada mecánicamente, Agua, carne de pavo (7,5%), Almidón, Proteína de soja, Sal, Aromas, Estabilizantes (E-407, E-451i), Especias, Conservador (E-250), Antioxidante (E-316), Colorante (E-120)

**Denominación legal:** Mortadela de cerdo y de pavo

**Tiempo de vida útil:** 75 días

**Condiciones de almacenamiento:** Conservar entre 0°C y 5°C.

**Modo de empleo:** Se consume directamente previa eliminación del plástico exterior. Abrir 3 minutos antes de consumir.

**Número de Registro Sanitario:** 10.05575/L

### Información nutricional

Valores medios por 100g de producto	
Energía	1029kJ / 248kcal
Grasas	20g
de las cuales saturadas	8g
Hidratos de carbono	7g
de los cuales azúcares	1g
Proteínas	10g
Sal	2,25g

### Características microbiológicas

	Límite superior	Unidades	Método analítico
Enterobacterias	1E+02	ufc/g	VRBG
<i>Clostridium SR.</i>	1E+02	ufc/g	SPS Agar
<i>Staphylococcus aureus</i>	1E+02	ufc/g	BAIRD PARKER
<i>Salmonella</i>	Ausencia	en 25g	PCR
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia	en 25g	PCR

### Información sobre alérgenos e intolerancias\*

Gluten	no	Cacahuetes	no	Frutos de cáscara	no	Moluscos	no
Crustáceos	no	Soja	si	Apio	no	Altramucos	no
Huevo	no	Granos de sésamo	no	Mostaza	no	Pescado	no
Leche y sus derivados (lactosa incluida)	no	Dióxido de azufre y sulfitos (>10ppm)				no	

## FICHA LOGISTICA

Unidad de venta	Peso Neto	0,125kg		Peso variable	no
	Dimensiones aprox.(mm)	Largo: 225	Ancho: 150	Alto: 15	
	GTIN-13	8410764012348			
Caja	Peso neto	1,5kg	Peso bruto aprox.	1,87kg	
	Dimensiones aprox.(mm)	Largo: 298	Ancho: 238	Alto: 137	
	GTIN-14	48410764012346			
Palet	Peso neto	195kg	Peso bruto aprox.	266kg	
	Dimensiones aprox.(mm)	Largo: 1200	Ancho: 800	Alto: 1520	
Paletización	Piezas / caja	12	Cajas / piso	13	
	Pisos / palets	10	Cajas / palet	130	

\* Contenido de alérgenos en el producto final, de acuerdo con lo dispuesto en el Reglamento N°1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.