

FIAMBRE DE PALETA 11x11

CÓDIGO PRODUCTO

1187



DESCRIPCIÓN

FIAMBRE DE PALETA. Producto cárnico cocido formato 11x11, color rosado y consistencia firme al corte.

PRESENTACIÓN

Producto cocido envasado al vacío

INGREDIENTES

Paleta de cerdo (64%), carne separada mecánicamente de cerdo, agua, almidón, maltodextrina, dextrosa, sal, proteína vegetal (SOJA), fibra vegetal (SOJA), estabilizadores (E-451, E-450, E-407), antioxidantes (E-331, E-316), conservantes (E-262, E-250), aromas, potenciador del sabor (E-621), colorante (E-120).

FICHA LOGÍSTICA

| | | | | |
|--------------|---------------|-------------------|--------------------------|-----------------------------|
| CAJA | UNIDADES CAJA | 4 | Tº ALMACENAMIENTO | 0 a 5 °C |
| | LARGO CAJA | 45 cm | CADUCIDAD | 4 meses |
| | ANCHO CAJA | 12 cm | CÓDIGO GTIN 13 | 8435059511870 |
| | ALTO CAJA | 28 cm | CÓDIGO GTIN 14 | 18435059511873 |
| PALET | CAJAS/PALET | 48 | UNIDAD | PRESENTACIÓN 11x11 |
| | CAJAS/CAPA | 6 | | PESO NETO 3,1 kg (aprox.) |
| | CAPAS/PALET | 8 | | PESO BRUTO 3,47 kg (aprox.) |
| | ALTURA PALET | 238 cm | | LARGO 25 CM |
| | PESO TOTAL | 595,2 kg (aprox.) | | ANCHO 11 CM |
| | | | | ALTO 11 cm |

| INFORMACION NUTRICIONAL (100g) | | valores por una porción de 30 g | %IR por porción* |
|---------------------------------------|----------|---------------------------------|------------------|
| Valor energético | 135 Kcal | 41 Kcal | |
| | 568 Kj | 170 Kj | 9% |
| Grasas | 6 g | 2 g | 2,6% |
| de las cuales | | | |
| ácidos grasos saturados | 2,1 g | 0,6 g | 3,2% |
| Hidratos de carbono | 10,1 g | 3,0 g | 1,2% |
| de los cuales | | | |
| azúcares | 1,8 g | 0,0 g | 0,0% |
| Proteínas | 10,4 g | 3,1 g | 6,2% |
| Sal | 2,5 g | 0,8 g | 13% |

* de la ingesta de referencia para un adulto con necesidades energéticas diarias de 8400kj/2000 Kcal

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

| | |
|-------------------------------|-------------------------|
| Aerobios mesófilos: | <10 ⁵ ufc/gr |
| Enterobacterias: | <10 ² ufc/gr |
| <i>Salmonella spp</i> | ausencia/ 25gr |
| <i>Staphylococcus</i> | <10 ² ufc/gr |
| Clostridis sulfato reductores | <10 ² ufc/gr |
| <i>E.Coli</i> | <10 ² ufc/gr |
| <i>listeria monocytogenes</i> | ausencia/ 25gr |

| ALERGENOS (Reglamento 1169/2011) | Contiene | Puede contener |
|--|----------|----------------|
| Cereales que contengan gluten | - | - |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos. | - | - |
| Huevos y productos a base de huevo. | - | - |
| Pescado y productos a base de pescado | - | - |
| Cacahuets y productos a base de cacahuets. | - | - |
| Soja y productos a base de soja | x | - |
| Leche y sus derivados (incluida la lactosa) | - | - |
| Frutos de cáscara. | - | - |
| Apio y productos derivados. | - | - |
| Mostaza y productos derivados. | - | - |
| Granos de sésamo y productos de sésamo. | - | - |
| Dióxido de azufre y sulfitos > 10 mg/kg | - | - |
| Altramuces y productos a base de altramuces. | - | - |
| Moluscos y productos a base de moluscos. | - | - |



El producto NO contiene gluten

Revisión 4 31/01/2014
Edición 2001