

BACON COCIDO S/TERNILLA S/PIEL

CÓDIGO PRODUCTO

1407



DESCRIPCIÓN

Producto cárnico cocido formato redondo, color característico y consistencia firme al corte.

PRESENTACIÓN

Producto cocido envasado al vacío. Cocinar antes de consumir.

INGREDIENTES

Bacón, agua, sal, dextrosa, estabilizante (E-451), mezcla de especias y aromas naturales, potenciador del sabor (E-621), antioxidante (E-316), conservador (E-250).

FICHA LOGÍSTICA

CAJA	UNIDADES CAJA	2	Tº ALMACENAMIENTO	0 a 5 °C	
	LARGO CAJA	49,8 cm	CADUCIDAD	4 meses	
	ANCHO CAJA	18,2 cm	CÓDIGO GTIN 13	8435059514079	
	ALTO CAJA	25,3 cm	CÓDIGO GTIN 14	18435059514074	
PALET	CAJAS/PALET	42	UNIDAD	PRESENTACIÓN	BACON
	CAJAS/CAPA	6		PESO NETO	3,3 kg (aprox.)
	CAPAS/PALET	7		PESO BRUTO	3,83 kg (aprox.)
	ALTURA PALET	191,1 cm		LARGO	45 cm
	PESO TOTAL	277,2 kg (aprox.)		ANCHO	20 cm
				ALTO	5 cm

INFORMACION NUTRICIONAL (100g)			valores por una porción de 30 g	%IR por porción*	ALERGENOS (Reglamento 1169/2011)	Contiene	Puede contener
Valor energético	268,3 Kcal	80 Kcal			Cereales que contengan gluten	-	-
	113,39 Kj	34 Kj	2%		Crustáceos y productos a base de crustáceos.	-	-
Grasas	21,09 g	6 g	9,0%		Huevos y productos a base de huevo.	-	-
de las cuales					Pescado y productos a base de pescado	-	-
ácidos grasos saturados	6,1 g	1,8 g	9,2%		Cacahuets y productos a base de cacahuets.	-	-
Hidratos de carbono	3,2 g	1,0 g	0,4%		Soja y productos a base de soja	-	-
de los cuales					Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	-	-
azúcares	<0,1 g	0,0 g	0,0%		Frutos de cáscara.	-	-
Proteínas	16,42 g	4,9 g	9,9%		Apio y productos derivados.	-	-
Sal	1,7 g	0,5 g	9%		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.	-	-

* de la ingesta de referencia para un adulto medio (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

