

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 |

