

FICHA TÉCNICA:

11011. MAGRETA COCIDA Y ADOBADA PIMENTÓN

1. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO

- **Ingredientes:** Panceta de cerdo, agua, sal, fécula de patata, antioxidantes (E-325 y E-316), azúcar, estabilizantes (E-451i y E-407), aroma, conservador (E-250), colorante (E-120) y oleorresina de pimentón.
- **DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS**
No contiene alérgenos según legislación UE vigente
- **CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD**
Conservación hasta su consumo en refrigeración (entre 0 y 5 °C)
Consumo preferente: 4 meses desde fecha de elaboración
- **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**
Producto cárnico, tratado por calor, elaborado con carne de cerdo, especias y aditivos.
Producto cocido, listo para ser cocinado al gusto

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- **Formato:**
 - Piezas enteras con adobo pimentón
 - Peso pieza: 3.5 kg aprox.
- **Envase primario:**
 - Envasado tripa transparente.
- **Otros**
 - Sin gluten
 - En la elaboración del producto se realizan controles exhaustivos, según la aplicación del Sistema APPCC.

3. VALORES ANALÍTICOS

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / VALORES MEDIOS APROX. POR CADA 100g

Valor energético:	177 kcal 739 kJ
Proteínas:	15.4 g
Hidratos de Carbono:	6.5 g
Grasas:	9.9 g

4. ENVASE Y EMBALAJE

- Presentación pieza: Redonda
- Tamaño caja (LxAxH mm)
- Tara caja: 410 gr aprox.
- Peso neto caja: 6.780 kg aprox
- Unidades caja: 2

5. PALETIZACIÓN

- Tipo palet: Europeo 120x60
- Peso total neto palet: 500 kg aprox
- N° de cajas por palet: 72
- N° de cajas por nivel: 6
- Altura total: 12 filas
- Piezas por palet: 144