

CODIGO ARTICULO
01589

EURO PALETA DE CEBO IBÉRICA CEB0 50% raza ibérica 45 G.

ELABORADO	REVISADO	APROBADO

COPIA CONTROLADA N°	ASIGNADA A.

EDICION	FECHA	MODIFICACIONES
6	26/01/2017	Cambio en el gramaje del sobre

INGREDIENTES: Paleta de cerdo ibérico, sal común, conservador E-250, antioxidante E-316, conservador E-252, dextrosa.

*** Puede contener trazas de leche y/o derivados y trazas de proteína de soja. * SIN GLUTEN**

PARAMETROS MICROB.	LIMITES CRITICOS	PARAMETROS FISICO-QUIMICOS	LIMITES CRITICOS
- ENTEROBACTERIAS	max. $1,0 \times 10^2$	- HUMEDAD	30-50% max
- E. COLI	max. $1,0 \times 10^1$	- PROTEINA (S.S.)	-
- SALMONELLA	ausencia / 25g	- GRASA (S.S.)	35% max
- CLOSTR. SULFITORED.	max. $1,0 \times 10^2$	- HIDROXIPROLINA (S.S.)	-
- ESTAF. AUREUS	max. $1,0 \times 10^2$	- HID. CARB. TOTALES (S.S.)	-
- MESOFILOS AEROBIOS	5×10^{-5}	- HID. CARB. INSOLUBL. (S.S.)	-
- LISTERIA MONOCYTOG	max. $1,0 \times 10^2$	- NITRATO POTASICO	250 ppm max residual expresado como nitrato sodico
		- NITRITO SÓDICO	100 ppm max residual
		- CLORUROS (S.S.D.)	17% max
		- PH	5,5-6,5
		- AW	<0,92



Certificado por:



EAN 13



ENVASADO (VACIO/GAS)	en atmosfera protectora	PRECINTO	Polilar 50x990
TIPO DE FILM TAPA	Litografiado	TIPO DE CAJA	ref.13
TIPO DE FILM FONDO	Transparente	ETIQUETA	Paleta de ceb0 ibérica
PESO UDAD.(GRS.)	45 g	UDES. CAJA	20
CONSUMO PREFERENTE	150 dias	CAJAS X CAPA	35
POBLACIÓN DE DESTINO	GENERAL, excepto alérgicos a la leche y la proteína de soja	CAPAS X PALET	5
RECOM.CONSERVACIÓN	Mantener entre 0° y 7°C	CAJAS X PALET	175
RECOMENDAC. DE USO	Abrir el envase 15 minutos antes de consumir	PESO BRUTO CAJA (KG)	1,02 kg. Aprox.
		PESO BRUTO PALET (KG)	178,5 kg. Aprox.
MEDIDAS DEL SOBRE		MEDIDAS DE LA CAJA	
Largo 25 x Alto 1 x Ancho 21,5		Largo 15,5 x Alto 27 x Ancho 15,5	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
VALORES NUTRICIONALES	100 GRS	25 G/1 PORCIÓN
Energía Kcal	1372,19 kJ, 330,01 kcal	343,05 kJ, 82,50 kcal
Grasa Total	24,09 g	6,02 g
Grasas Sat	7,23 g	1,80 g
H de c disponibles	0,19 g	0,047 g
Azúcares	0,19 g	0,047 g
Proteínas	28,11 g	7,02 g
Sal (g)	5,0 g	1,25 g