



MUSLO DE PAVO ASADO

FICHA TECNICA

Artículo nº	20012261
Descripción	Muslo de Pavo Natural Asado en Horno mad
Fabricante	Muller Und Muller GmbH - Alemania RSI: DE EV 1266 EG
Fabricado para	Gestión de Productos Cárnicos, S.L c/Juanot Martorell, 11 46136 MUSEROS- VALENCIA
Ingredientes	Carne de muslos de pavo, sal yodada (sal de mesa, yodato de potasio), jarabe de glucosa, antioxidante: ascorbato de sodio; Especias, extractos de especias, estabilizador: difosfato; Conservante: nitrito de sodio; aceite vegetal. Producto Cocido.
Peso Neto por pieza	Neto aprox.: 2 kg /ud Bruto 2,15 Kg /ud
Modo de Preparación	Comer frío o caliente
Conservación	Entre 0 y 4 ° C
Fecha consumo pref.	44 días
Valores nutricionales	Energía: 801 Kj; 191Kcal; Grasa: 12 g; de las cuales saturadas: 4 g Hidratos de Carbono: 1 g; de los cuales azúcares: < 0,5g Proteína: 20 g; Sal: 2 g
Sugerencias presentación y Generalidades	Plato ideal para dietas hipocalóricas, se puede comer en frio o en caliente
Empaquetado	Caja de cartón.
Medidas caja	largo: 38,5 cm ancho: 27,5 cm. Alto: 11 cm.
Cantidad por caja	2 pieza
Peso neto por caja	4 kg. Aprox
Cajas por estrato	8
Estratos por palet	15
Cajas por palet	120
Medidas palet	120 x 80 x 180 cm. (largo -ancho-alto)
Envase	Termoformado al vacío: X Envasado inocuo: X Pasteurizado:
Etiqueta	Película de PE. etiqueta adhesiva impresa y declaración completa.
Código EAN 128 caja	(01)94057583122611 (3103)----- (15) ----- (10) -----
Certificado IFS/QS	SI
Alergenos	Cereales que contengan gluten: NO Crustaceos y derivados: NO Pescados y derivados: NO Cacahuets y derivados: NO Semillas de sesamo y derivados: NO Soja y derivados : NO Huevos y derivados: NO Leche y derivados. Lactosa : NO Apio y derivados : NO Frutos secos y derivados: NO Mostaza y derivados: NO Sulfitos : NO Altramuces y derivados : NO Moluscos y derivados: NO
CERTIFICACION OMG	De acuerdo con el decreto (EG) Nº 1829/2003 y (EG) Nº 1830/2003 de la UE, confirmamos que los artículos antes mencionados * no son OMG * no contienen ningún OMG * no se originan ni son producido a partir de OMG
Fecha actualización	10/01/2022
Actualizado por	Pura Sanz