



CÓDIGO DEL PRODUCTO	0390.1	PRODUCTO	MORCILLA DE CEBOLLA VACÍO			
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO						
COMPOSICIÓN (lista de ingredientes)	Tocino, corteza, magro de cabeza, plasma y sangre de cerdo, cebolla(30%), agua, sal y especias. Tripa natural de cerdo.					
PESO / PIEZA	paquete de 2,5 Kg/aprox.					
FORMATO	Producto embutido en tripa natural comestible de cerdo y cocido					
CATEGORÍA COMERCIAL						
LEGISLACIÓN APLICABLE	Cumple con la legislación aplicable. En concreto con los reglamentos 852/2004/CE y 853/2004/CE.					
PRESENTACIÓN						
CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE						
	PRÉSENTACIÓN	CÓDIGO EAN	TIPO ENVASE	PIEZAS /ENVASE		
1	Varias piezas envasadas al vacío	8436004310203	Bolsa de plástico retráctil	30 aprox.		
CARACTERÍSTICAS EMBALAJE / LOGÍSTICA						
TIPO EMBALAJE	MEDIDAS CAJA (mm) (largo x ancho x alto)	PESO TARA CAJA (Kg)	UNIDADES/ CAJA	PESO NETO /CAJA	PALET (EURO 800x1200)	
Caja de cartón – ref. 1	345x240x160	0,240	2	5 Kg/aprox.	CAJAS/PISO	PISOS
					10	6
COMENTARIOS : Los datos del embalaje pueden variar según la cantidad de producto pedido.						
LIMITES MICROBIOLÓGICOS(*):			VALORES NUTRICIONALES (por 100 g)			
Salmonella	Ausencia en 25 g		Energía	1532 KJ 371 Kcal		
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g		Grasas	36		
			de las cuales saturadas	20		
			Hidratos de carbono	2,5		
			de los cuales azúcares	2,5		
			Proteínas	9		
			Sal	1,8		
(*)Según R(CE) 2073/2005 y modificaciones						
CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO/OBSERVACIONES						
Conservar entre 0 y 5°C	Uso previsto: consumir cocinado					
Fechad de caducidad:	60 días	Consumir en 5 días una vez abierto el envase				
Alérgenos: (según directiva 2000/13/CE y modificaciones)	Puede contener trazas de: leche, soja y/o sus derivados.					
El producto cumple con los límites fijados en el reglamento 1881/2006/CE sobre contaminantes químicos.						
Producto NO sometido a irradiación, sin ingredientes irradiados y NO contiene organismos modificados genéticamente (OMG's)						
Ref. FT-CO-0390.2– rev4 20.11.2015	Elaborado: MJB			Aprobado: ESS		

Esta información ha sido elaborada según nuestro mejor saber siguiendo lo establecido en nuestro sistema de calidad. Esta información se ofrece para su consideración en la convicción de que es exacta y fiable. Los datos expresados como análisis, son valores promedios y no deben ser considerados como garantías expresas o implícitas, ni como garantías de compra.