



CÓDIGO DEL PRODUCTO	0690.1	PRODUCTO	CHISTORRA DULCE VACÍO RESTAURACIÓN			
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO						
COMPOSICIÓN (lista de ingredientes)	Panceta y papada de cerdo, agua, sal, pimentón, proteínas de la leche , proteínas de soja , jarabe de glucosa, ajo, conservador (E-326), corrector de la acidez (E-575), antioxidante (E-300), especias y colorante(cochinilla). Tripa natural de cordero.					
PESO PAQUETE	1 kg/aprox.					
FORMATO	Producto embutido en tripa en forma flauta					
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	Piezas embutidas en forma de flauta al vacío	8436004310326	Bolsa de plástico retráctil	12		
CARACTERÍSTICAS EMBALAJE / LOGÍSTICA						
TIPO EMBALAJE	MEDIDAS CAJA (mm) (largo x ancho x alto)	PESO TARA CAJA (Kg)	PAQUETES /CAJA	PESO NETO /CAJA	PALET (EURO 800x1200)	
					CAJAS/PISO PALET	PISOS
Caja de cartón – ref. 20	550x185x130	0,280	2-3	3 Kg/aprox.	8	5
COMENTARIOS :						
LIMITES MICROBIOLÓGICOS(*):			VALORES NUTRICIONALES (por 100 g)			
Salmonella	Ausencia en 25 g	Energía		1599 kJ 386 kcal		
Listeria monocytogenes	<100 ufc/g	Grasas		34		
		de las cuales saturadas		19		
(*)Según R(CE) 2073/2005 y modificaciones	Hidratos de carbono		1,4			
	de los cuales azúcares		1,4			
	Proteínas		17			
	Sal		2,4			
CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO/OBSERVACIONES						
Conservar entre 0 y 5°C		Uso previsto: Consumir completamente cocinado				
Fecha de caducidad:		90 días	Se recomienda consumir en 5 días una vez abierto el envase			
Alérgenos: (según directiva 2000/13/CE y modificaciones)		Contiene: proteínas de la leche y proteínas de soja. Elaborado en instalaciones que utilizan: 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-CU-0690.1 – 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.