

## DESCRIPCIÓN :

**Secreto Ibérico**

CÓDIGO :

**P425.0010**

CÓDIGO EAN:

**8436582830988**

FAMILIA :

**Carnes (V Gama)**

EMBALAJE :

**Bolsa de envasar al vacío**

FORMATO :

**Bolsa monoración – 12 unidades caja**

**240 gr ración aprox.**

**2.88 kg/caja aprox.**

PALETIZACIÓN :

**21 cajas / fila**

**9 filas/palet**

**189 cajas/palet**

# FICHA TÉCNICA



## INGREDIENTES

Secreto de cerdo ibérico, sal, pimienta.

## ALERGÉNICOS

Ninguno

Puede contener trazas de: leche, soja, gluten, sésamo, apio, mostaza, sulfitos, crustáceos, huevo, moluscos y pescado.

## VIDA ÚTIL

18 meses.

## CONSERVACIÓN - DISTRIBUCIÓN

Temperatura de referencia -18°C\*.

(No volver a congelar el producto una vez descongelado.)

## PREPARACIÓN RECOMENDADA

Para obtener un resultado óptimo, recomendamos descongelar el producto.

Sacar el secreto de la bolsa, reservar los líquidos. Marcar a la plancha o brasa por ambos lados hasta que se dore. Acabarlo durante 7 minutos al horno a 180°C aprox.

## PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS / QUÍMICOS

Límites microbiológicos según legislación vigente:

Reglamento (CE) 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005 relativo a criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios, y sus posteriores modificaciones.

Límites de contaminantes químicos según legislación vigente:

Reglamento (CE) 1881/2006 de la comisión de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, y sus posteriores modificaciones.

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

---

	<b>Valores medios por 100g</b>
Valor energético	1257 kJ / 304 kcal
Grasas	26.4 g
de las cuáles: Saturadas	10 g
Hidratos de Carbono	<0.1 g
de los cuáles: Azúcares	<0.1 g
Proteína	16.5 g
Sal	0.54 g

Gastrònoms ha implantado la UNE-EN ISO 22000 Sistema de Gestión de la Inocuidad de los alimentos.

\*Nuestras elaboraciones se someten al proceso de congelación rápida, denominado también como ultra congelación, este proceso permite rebasar tan rápidamente como sea necesario la zona de máxima cristalización de manera que la temperatura del producto (tras la estabilización térmica) se mantiene sin interrupción en temperaturas iguales o inferiores a -18°C.

