



BACON AHUMADO MOLDEADO

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

IDENTIFICACIÓN

CÓDIGO:	00671
EAN 13:	8423389006715
DUN 14:	98423389006718

UNIDAD

LARGO	340 mm
ANCHO	180 mm
ALTO:	50 mm
PESO NETO	3 Kg aprox.
PESO BRUTO	3,02 Kg aprox.

CAJA

LARGO:	450 mm
ANCHO:	220 mm
ALTO:	170 mm
TARA CAJA:	426 g
UNIDADES CAJA:	3
PESO NETO:	9 kg aprox.
PESO BRUTO:	9,49 Kg aprox.

PALET (Europalet)

CAJAS / PALET:	56
CAJAS / CAPA:	7
CAPAS / PALET:	8
ALTURA PALET:	1,51 m

PRESENTACIÓN

Envasado al vacío en tripa de plástico totalmente adherida.

INGREDIENTES

Panceta de cerdo (92 %), agua, sal, estabilizante (E-451), aroma de carne ahumada, antioxidantes (E-325, E-316), conservador (E-250), ahumado natural.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(Valores medios aproximados por 100 g)

Valor energético:	228 kcal / 947 kJ
Proteínas:	18 g
Grasas:	17 g
Grasas saturadas:	6 g
Hidratos de carbono:	0,72 g
Azúcares:	0,2 g
Sal:	3,2 g

Los valores nutricionales indicados son valores medios obtenidos por análisis de productos terminados. Estos valores se actualizan regularmente. Teniendo en cuenta el tiempo necesario para la renovación de los embalajes, pueden aparecer diferencias con los valores anunciados más arriba.

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Producto cárnico cocido troquelado y ahumado. Consumir previa cocción.

CONSERVACION Y TRANSPORTE

Mantener entre 0° y +7°C.

CADUCIDAD

4 meses a partir de la fecha de fabricación. La fecha de caducidad y el lote se encuentran impresos en cada unidad.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

De acuerdo con las especificaciones establecidas en el Reglamento (CE) n° 2073/2005 de 15 de Noviembre, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

ALERGENOS

Sin alérgenos.

