

FOTO PRODUCTO						NOMBRE COMERCIAL:		MASA DE VACUNO/CERDO								
						NOMBRE LEGAL:		PREPARADO DE CARNE DE VACUNO Y CERDO ULTRACONGELADO		CODIGO:		10550				
						EAN13:		8437001728589								
PRODUCTO CLIENTE:																
INGREDIENTES :						Carne picada de vacuno y cerdo 51%, PROTEÍNA DE SOJA rehidratada, grasa de vacuno, agua, sal, jarabe de glucosa, extracto de especias, almidón, antioxidantes (E331iii, E301), estabilizantes (E407, E415), extractos vegetales.										
Dirección Etiqueta:						Fabricado por C.ILLAS JULI,S.L.U: Ctra. De Malgrat, 22; BLANES 17300										
RECOMENDACIONES DE USO:						Cocinar completamente antes de su consumo. No volver a congelar el producto.										
SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS						LOGISTICA (palet):				EMBALAJE (primario)						
ALERGENOS	PRESENCIA	TRAZAS	ALERGENOS	PRESENCIA	TRAZAS	Medidas (cm):		120x80x178,8		Peso neto (g):		3000		Condiciones Embalaje:		
Gluten	NO	NO	Leche y lactosa	NO	NO	Peso Bruto (kg):		865,9		Unidades caja:		2		Bipack al vacío		
Crustáceos	NO	NO	Apio	NO	NO	Cajas:		140		Peso neto caja (kg):		6,00				
Huevo	NO	NO	Mostaza	NO	NO	Cajas por capa:		10		CARACTERÍSTICAS PRODUCTO:						
Pescado	NO	NO	Semillas sésamo	NO	NO	N° capas:		14		Pieza peso (g):		• Condiciones Embalaje:				
Cacahuetes	NO	NO	Altramuces	NO	NO	LOGISTICA (caja):						Unidades envase:		•		
Soja	SI	SI	Moluscos	NO	NO	Medidas (mm):		392x230x117		Grueso (mm)		•				
Frutos de cáscara	NO	NO	Dióxido sulfuro y sulfitos	NO	NO	Peso Bruto (kg):		6,185		Medidas (cm):		•				
PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS						CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS				ETIQUETA DEL PRODUCTO (caja)						
PARAMETROS			Limites máximos aceptados			Ausencia de sustancias extrañas al producto										
<i>Escherichia coli</i>			<5x10 ² ufc/g			INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100g):										
<i>Salmonella</i>			Ausencia en 10g (Preparado de carne)			Energía		168Kcal / 699KJ								
<i>Lysteria monocytogenes</i>			Ausencia en 25g			Grasas (g)		11								
Enterobacterias			<10 ³ ufc/g			Grasas saturadas (g)		4,8								
<i>Aerobias mesófilos</i>			<10 ⁶ ufc/g			Hidratos de carbono (g)		2,4								
Referencia normativa 2073/2005			Contaminantes químicos según reglamento 1881/2006			Azúcares (g)		1								
Libre GMO			SI		Producto Ionizado		NO		Proteínas (g)		14,7					
DEPARTAMENTO CALIDAD			APROBADO DIRECCION		APROBADO CLIENTE		Tª ALMACENAJE:		Tª EXPEDICIÓN:							
firma: Mar Mateu			firma: Sergio Sánchez		Cargo:		< -18°C		< -18°C							
FECHA: 06/07/2016			FECHA: 06/07/2016		FECHA:		CONSUMO PREFERENTE:		ORIGEN DE LA CARNE:							
							18 meses a -18°C		Unión europea							

El producto cumple con la normativa Europea y nacional vigente para productos de origen animal.

EAN 128 caja: (01) 9XXXXXXX0000 (3102) KKKKGG (15) FFFFFF (10) LLLLLL