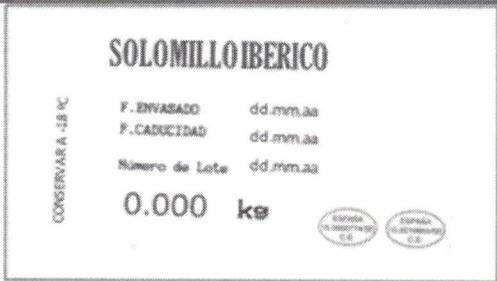


	"IBERICOS CERQUEIRA"	A.7 FICHAS TECNICAS	
		FECHA ELABORACIÓN	ESTADO DE REVISIÓN
	RAFAEL CERQUEIRA FILTER	JUNIO 2018	3

"IBERICOS CERQUEIRA"
CIF: 28.735.986-Q
NºRGSA: 10.0019965/SE - 15.0005774/SE
P.I Ntra. Sra. de la Soledad. Nave 36. 41320 - Cantillana (Sevilla)
TELF: 955 730 780 - 637 527 703.

DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO	SOLOMILLO IBERICO	
CLASIFICACIÓN	Producto Congelado Envasado.	
MARCA COMERCIAL	"IBERICOS CERQUEIRA"	
COMPOSICIÓN CUALITATIVA Y CUANTITATIVA	Solomillo ibérico de peso variable (véase etiqueta).	
CATEGORIA	Extra	
DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO	Corte, envasado, pesado y conservación a -18°C.	
PRESENTACIÓN	Producto congelado envasado al vacío, en bolsa termosellada.	
ETIQUETADO		
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Conservar a Tª igual o inferior a -18°C	
CONDICIONES DE TRANSPORTE	Transporte a Tª igual o inferior a -18°C	
DESTINO FINAL	Venta a comercios y mayoristas.	
LOTE	dd.mm.pp (dd.mm: fecha de envasado, y pp: código asignado al proveedor).	
FECHA DE CADUCIDAD	Marcado de fecha: (dd.mm.aa) que indica un consumo preferente antes de que transcurran 18 meses tras la fecha de envasado.	
MODO DE CONSERVACIÓN	Conservar a temperatura igual o inferior a -18°C	
MODO DE EMPLEO	Someter producto a tratamiento térmico	
VALOR NUTRICIONAL	158 Kcal/661 kj de 100g. Proteína 22.05 g, carbohidratos 0 g, grasas 7.12 g (Saturadas 2.478 g, Monoinsaturada 3.113 g, Poliinsaturada 0.729 g) Colesterol 67 mg, Fibra 0 g, Sodio 48 mg, Potasio 376 mg	
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	E.Coli	5000 ufc/g
	Salmonella spp	Ausencia /25g.

	"IBERICOS CERQUEIRA"	A.7 FICHAS TECNICAS	
		FECHA ELABORACIÓN	ESTADO DE REVISIÓN
	RAFAEL CERQUEIRA FILTER	JUNIO 2018	3

"IBERICOS CERQUEIRA"
 CIF: 28.735.986-Q
 NºRGSA: 10.0019965/SE - 15.0005774/SE
 P.I Ntra. Sra. de la Soledad. Nave 36. 41320 - Cantillana (Sevilla)
 TELF: 955 730 780 - 637 527 703.

DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO	SOLOMILLO IBERICO	
CLASIFICACIÓN	Producto Fresco Envasado.	
MARCA COMERCIAL	"IBERICOS CERQUEIRA"	
COMPOSICIÓN CUALITATIVA Y CUANTITATIVA	Solomillo ibérico de peso variable (véase etiqueta).	
CATEGORIA	Extra.	
DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO	Corte, envasado, pesado y conservación a 4°C.	
PRESENTACIÓN	Producto refrigerado envasado al vacío, en bolsa termosellada.	
ETIQUETADO		
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Conservar a Tª a 4°C.	
CONDICIONES DE TRANSPORTE	Transporte a Tª a 4°C.	
DESTINO FINAL	Venta a comercios y mayoristas.	
LOTE	dd.mm.pp (dd.mm: fecha de envasado, y pp: código asignado al proveedor).	
FECHA DE CADUCIDAD	Marcado de fecha: (dd.mm.aa) que indica un consumo preferente antes de que transcurran 18 meses tras la fecha de envasado.	
MODO DE CONSERVACIÓN	Conservar a Tª entre 0 y 4°C.	
MODO DE EMPLEO	Someter producto al tratamiento térmico	
VALOR NUTRICIONAL	158 Kcal/661 kj de 100g. Proteína 22.05 g, carbohidratos 0 g, grasas 7.12 g (Saturadas 2.478 g, Monoinsaturada 3.113 g, Poliinsaturada 0.729 g) Colesterol 67 mg, Fibra 0 g, Sodio 48 mg, Potasio 376 mg	
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	E.Coli	5000 ufc/g
	Salmonella spp	Ausencia /25g.