



IBÉRICOS DE BELLOTA DEHESA LAS CUMBRES S.L. - CIF: B-21555321 - N° RGSA: 40.057436/B - Telf.: 93 630 19 20

Empresa: C/ Colon, 20. 21380 CUMBRES MAYORES (HUELVA) - Almacén: C/ Murcia, 5. 08830 SANT BOI DE LLOBREGAT (BARCELONA)

## NOM DU PRODUIT

Cod. int. produit Bellota 100% ibérique réfrigéré / gelé	0220 / 0407
Cod. int. produit ibérique Bellota réfrigéré / congelé	0244 / 0475
Cod. int. produit ibérique réfrigéré / gelé	0103 / 0403
Cod. int. produit La Cumbreña réfrigéré / gelé	0173 / 0495
Description	Le abanico ibérico c'est la part qu'entourne les côtes par l'extérieur.
Ingrédients	Viande de porc.
caractéristiques organoleptiques	Couleur: rouge vif. Goût: caractéristique de la viande fraîche. Odeur: caractéristique de la viande fraîche. Le toucher: uniforme, rétractable.

## PRESENTATION

Pièce entière, en vrac ou emballé	250 gr. (aprox.) réfrigéré / 500-600 gr. gelé
Format de présentation	Emballage en carton et feuilles plastiques alimentaires (réfrigéré) / Emballage en carton et conditionné sous vide (gelé).
Unités de vente	Kg.
étiquette du produit	Nom du produit, date d'emballage, lot, date d'expiration, fonctions de préservation, poids net, registre sanitaire et identification du produit. Étiquetage selon le Règlement (UE) No. 1169/2011
Autres présentations	Selon les spécifications du client.

## CONSERVATION ET CONSOMMATION

Conservation réfrigérant	Conservation entre 0 et 7 °C.
Conservation du produit congelé	Conservation à -18 °C.
Transport	Produit réfrigéré entre 0 et 7 °C / Produit gelé à -18 °C.
Période de conservation	7 jours réfrigéré en vrac. 15 jours réfrigéré emballé sous vide. 730 jours gelé.
Consommation	Consommer pendant la période de conservation.
Utilisation prévue du produit.	Cuisiner complètement avans de la consommation. Nous recommandons une température de cuisson supérieure à 75 °C au centre de la pièce.
Information complémentaire	Les dates d'expiration se garantissent au moment qu'on respecte toujours la chaîne du froid avans de la cuisson.



Sin gluten



Sin conservantes



Sin lactosa



IBÉRICOS DE BELLOTA DEHESA LAS CUMBRES S.L. - CIF: B-21555321 - Nº RGSA: 40.057436/B - Telf.: 93 630 19 20  
 Empresa: C/ Colon, 20. 21380 CUMBRES MAYORES (HUELVA) - Almacén: C/ Murcia, 5. 08830 SANT BOI DE LLOBREGAT (BARCELONA)

## CONTRÔLES DU PROCÉDÉ

Limites microbiologiques selon la législation en vigueur.

Règlement (CE) 2073/2005 du 15 novembre 2005 relatif aux critères microbiologiques applicables aux produits alimentaires.

Règlement (CE) 1441/2007 du 5 décembre 2007 qui modifie le Règlement 2073/2005.

## INFORMATION SUR ALLERGÈNES

Produit exempté d'allergènes selon la directive 2003/89/EC et subséquentes modifications.

Ne contient pas de OGM et ce n'est pas un produit irradié.

## VALEUR NUTRITIVE ET CALORIFIQUE

Kilocalories / kilojoules	225 kcal. / 100 gr.; 941 kj. / 100 gr.
Graisses (gr)	14,45 gr. / 100 gr.
parmi lesquelles saturées (gr)	5,19 gr. / 100 gr.
Protéine (gr)	22,12 gr. / 100 gr.
Hydrates de carbone (gr)	0 gr. / 100 gr.
parmi lesquels sont sucres (gr)	0 gr. / 100 gr.
Sel (gr)	0,06 gr. / 100 gr.

## LÉGISLATION APPLICABLE

Règlement (UE) No. 1169/2011 du Parlement Européen et du Conseil du 25 octobre 2011 sur l'information alimentaire adressée au consommateur.

Règlement (CE) No. 1441/2007 de la Commission Européenne du 5 décembre 2007 qui modifie le règlement (CE) No. 2073/2005 relatif aux critères microbiologiques applicables aux produits alimentaires.

Règlement (CE) No. 1129/2011 de la Commission Européenne du 11 novembre 2011, qui modifie l'annexe II du Règlement (CE) No. 1333/2008 du Parlement Européen et du Conseil pour établir une liste d'additifs alimentaires de la Union.

Décret Royal 4/2014 du 10 janvier, par lequel est approuvé la norme en matière de qualité pour la viande, le jambon ibérique, la palette ibérique et le filet sec ibérique.



Sin gluten



Sin conservantes



Sin lactosa