



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 / congelé	0107 / 0570
Cod. int. Produit Bellota ibérique réfrigéré / congelado	0253 / 0479
Cód. int. produit ibérique réfrigéré/ congelé	0129 / 0429
Cód. int. produit La Cumbreña réfrigéré / congelé	0193 / 0496
Description	Partie maigre de la poitrine de porc.
Ingrédients	Viande du porc.
Caractéristiques organoleptiques	Couleur: Rouge vif, brillant. Goût: Caractéristique de la viande fraîche. Odeur: Caractéristique de la viande fraîche. Le taucher: Consistant, rétractable.

PRÉSENTATION

Pièce entière, en vrac ou conditionné	500 gr. (approx.)
Format de présentation	Colis carton et feuille de plastique alimentaire (réfrigéré) / Conditionné sous vide et colis carton (congelé).
Unités de vente	Kg.
Étiquette du produit	Nom du produit, date de conditionnement, lot, date d'expiration, caractéristiques de conservation, poids net, registre sanitaire et identificateur du produit. Étiquetage selon le Règlement (UE) No. 1169/2011.
Autres présentations	Selon les spécifications du client.

CONSERVATION ET CONSOMMAGE

Conservation en réfrigérant	Conserver entre 0 et 7°C.
Conservation congelé	Conserver a -18 °C.
Transport	Produit réfrigéré entre 0 et 7°C.
Période de conservation	7 jours réfrigéré en vrac. 15 jours réfrigéré et conditionné sous vide. 730 jours congelé.
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.





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 PROCESSUS

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.
dont saturées (gr)	5,19 gr. / 100 gr.
Protéine (gr)	22,12 gr. / 100 gr.
Glucydes (gr)	0 gr. / 100 gr.
dont sucres (gr)	0 gr. / 100 gr.
Sel (gr)	0,06 gr. / 100 gr.

LEGISLATION 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 surlonge ibérique.







Sin gluten



Sin conservantes



Sin lactosa