



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	0298 / 0556
Cod. int. produit ibérique Bellota réfrigéré / congelé	0255 / 0483
Cod. int. produit ibérique réfrigéré / congelé	0120 / 0420
Cod. int. produit La Cumbreña réfrigéré/ congelé	0189 / 0494
Description	Pièce maigre très tendre qui provient de la partie lombaire entre le surlonge bas et les côtelettes.
Ingrédients	Viande de porc.
Caractéristiques organoleptiques	Couleur: vif, brillant. Goût: Caractéristique de la viande fraîche. Odeur: Caractéristique de la viande fraîche. Le toucher: Consistant, rétractable au tact.

## PRÉSENTATION

Pièce entière, en vrac ou conditionnée	350 gr. (approx.)
Format de présentation	Colis carton et feuille plastique alimentaire (réfrigéré) conditionné sous vide et colis carton (congelé ou réfrigéré)
Unités de vente	Kg.
Étiquette du produit	Nom du produit, date de conditionnement, lot, date d'expiration, fonctions de préservation, poids net, registre sanitaire et identificateur du produit. Étiqueté selon le Règlement (UE) N° 1169/2011.
Autres présentations	Selon les spécifications du client.

## CONSERVATION ET CONSOMMATION

Conservation du produit réfrigérant	Conserver entre 0 et 7 °C.
Conservation congelé	Conserver à -18 °C.
Transport	Produit réfrigéré entre 0 et 7°C. Produit congelé à -18°C
Période de conservation	7 jours réfrigéré en vrac. 15 jours réfrigéré et conditionné sous vide. 730 jours congelé.
Consommage	Consommer avant de la date limite de consommation.
Utilisation prévue du produit	Cuisiner complètement avant de la consommation. Nous recommandons arriver à une température de cuisson supérieure à 75°C au centre de la pièce.
Information complémentaire	Les dates d'expiration se garantissent seulement quand on maintient sans interruption la chaîne du froid avant de la cuisson. Pas congeler une deuxième fois.



Sin gluten

Sin conservantes

Sin lactosa



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)

## 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 exempt d'allergènes selon la directive 2003/89/EC et postérieurs modifications.

Ne contient pas GMO. Produit pas exposé aux rayonnements radioactives.

## VALEUR NUTRITIVE ET CALORIFIQUE

Kilocalories / kilojoules	158 kcal. / 100 gr.; 661 kj. / 100 gr.
Graisses (gr)	7,12 gr. / 100 gr.
dont saturées (gr)	2,47 gr. / 100 gr.
Protéine(gr)	22,05 gr. / 100 gr.
Glucydes (gr)	0 gr. / 100 gr.
dont sucres (gr)	0 gr. / 100 gr.
Sel (gr)	0,04 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, la palette, le surlonge et le filet sec ibériques.







Sin gluten



Sin conservantes



Sin lactosa