



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	0321 / 0519
Cod. int. produit ibérique Bellota réfrigéré / congelé	0300 / 0518
Cod. int. produit ibérique réfrigéré / congelé	0152 / 0464
Cód. int. produit La Cumbreña réfrigéré / congelé	0278 / 0474
Description	Maigre que s'obtient de la partie de la poitrine.
Ingrédients	Viande du porc.
Caractéristiques organoleptiques	Couleur: Rouge, 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 conditionné	120 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 CONSOMMATION

Préservation réfrigéré	Conserver entre 0 et 7 °C.
Préservation 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 emballé sous vide. 730 jours gelé.
Consommation	Consommer pendant la période de conservation.
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.





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) 144111/2007 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 GMO. Produit pas exposé aux rayonnements radioactives.

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)	0,062 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.





