



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 ibérique bellota réfrigéré/ congelé	0256 / 0481
Cod. int. produit ibérique réfrigéré/ congelé	0106 / 0406
Cod. int. produit La Cumbreña réfrigéré / congelé	0105 / 0437
Description	Pièce de viande très gélatineuse qui comprend les muscles masticateurs.
Ingrédients	Viande de porc.
Caractéristiques organoleptiques	Couleur: Rouge brillant, vif. Goût: Caractéristique de la viande fraîche. Odeur: caractéristique de la viande fraîche. Tact: Consistant, rétractable au toucher.

PRÉSENTATION

Pièce entière, en vrac ou emballé	100 gr. (approx.) réfrigéré / 600 gr. (approx.) congelé
Format de présentation	Colis carton et feuille de plastique alimentaire (réfrigéré)/ emballé sous vide et colis carton (congelé).
Unités de vente	Kg.
Étiquette du produit	Nom du produit, date d'emballage, lot, date d'expiration, caractéristiques de conservation, poids net, registre sanitaire et identificateur du produit.
Autres présentations	Étiquetage selon le Règlement (UE) No. 1169/2011.

Conservation et consommation

Conservation réfrigérant	Préserver entre 0° y 7 °C.
Conservation du produit congelé	Préserver 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 emballé sous vide. 730 jours congelé.
Consommation	Consommer pendant la période de conservation.
Utilisation prévue du produit	Cuisiner complètement avans de la consommation. Nous recommandons cuire la pièce jusqu'à atteindre une température supérieure à 75 au centre de la même.
Information complémentaire	Pas congeler une deuxième fois.





IBÉRICOS DE BELLOTA DEHESA LAS CUMBRES S.L. - CIF: B-21555321 - N° RGSEA: 40,057436 /B - Telf.: 93630 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	142 kcal. / 100 gr.; 594 kj / 100 gr.
Graisses (gr)	6,27 gr. / 100 gr.
dont saturées (gr)	2,17 gr. / 100 gr.
Protéine (gr)	20,14 gr. / 100 gr.
Glucydes (gr)	0 gr. / 100 gr.
dont sucres (gr)	0 gr. / 100 gr.
Sel (gr)	0,05 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

