



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)

NOM DU PRODUIT

Cod. int. produit ibérique Bellota réfrigéré / congelé	0233 / 0467
Cod. int. produit ibérique réfrigéré/ congelé	0125 / 0460
Cód. int. produit La Cumbreña réfrigéré	0204
Description	Côtelette de viande de porc.
Ingrédients	Viande de porc.
Caractéristiques organoleptiques	Couleur: Rouge vif, brillant. Goût: Caractéristique de la viande fraîche. Odeur: Caractéristique de la viande fraîche. Tact: Consistant, rétractable au toucher.

PRÉSENTATION

Pièce entière, en vrac et conditionné	1,5 à 3 kg. (approx.)
Format de présentation	Colis carton et feuille de plastique alimentaire (réfrigéré)/ Conditionné sous vide et colis carton (réfrigéré ou congelé)
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 identificateur du produit. Étiquetage selon le règlement (UE) No. 1169/2011.
Autres présentations	Selon les spécifications du client.

CONSERVATION ET CONSOMMAGE

Conservation réfrigérant du produit	Conserver entre 0 et 7 °C.
Conservation congelé	Conserver 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.
Utilisation prévue du produit	Cuisiner complètement avans de la consommation. Nous recommandons une temperature 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	281 kcal. / 100 gr.; 1.180 kj. / 100 gr.
Graisses (gr)	23,6 gr. / 100 gr.
dont saturées (gr)	8,93 gr. / 100 gr.
Protéine (gr)	17,12 gr. / 100 gr.
Glucydes (gr)	0 gr. / 100 gr.
dont sucres (gr)	0 gr. / 100 gr.
Sel (gr)	0,075 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.

