



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	0183 / 0456
Cod. int. produit ibérique réfrigéré / congelé	0144 / 0454
Cod. int. produit La Cumbreña réfrigéré / congelé	0277 / 0434
Description	"Cabecero" ibérique sans boule.
Ingrédients	Viande de porc.
Caractéristiques organoleptiques	Couleur: Rouge vif, brillant. Goût: Caractéristique de la viande fraîche. Odeur: Caractéristique de la viande fraîche. Le toucher: exempt de hématomes, érythèmes ou pétéchies.

PRÉSENTATION

Pièce entière, en vrac ou conditionnée	800 - 900 gr. (approx.)
Format de présentation	Colis carton et feuille de plastique pour alimentation (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, spécifications de préservation, poids net, registre sanitaire et identificateur sanitaire. Étiquetage selon le Règlement (UE) No. 1169/2011.
Autres présentations	Selon les spécifications du client.

CONSERVATION ET CONSOMMATION

Conservation en réfrigération	Conserver entre 0 et 7°C.
Conservación en congelation	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.
Consommation	Consommer avant de la date d'expiration.
Utilisation prévue du produit	Cuisiner complètement avant de la date d'expiration. Nous recommandons arriver à une temperature de cuisson supérieure à 75 °C au centre de la pièce.
Information complémentaire	Les dates d'expiration sont toujours valides si nous maintenons, avant de la cuisson du produit, la chaîne de froid sans interruptions. Pas congeler une deuxième fois.





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	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, l'épaule, le surlonge et le filet sec.



Z



Sin gluten



Sin conservantes



Sin lactosa



Sin gluten



Sin conservantes



Sin lactosa