



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.	0258
Cod. int. produit ibérique réfrigéré	0119 / 0462
Cod. int. produit La Cumbreña réfrigéré.	0263
Description	Côtes de porc avec le bifteck de surlonge.
Ingrédients	Viande de porc.
Caractéristiques organoleptiques.	Couleur: Rouge vif, brillant. Goût: Caractéristique de la viande fraîche. Odeur: Caractéristique de la viande fraîche. Au toucher: Consistant et rétractable.

PRÉSENTATION

Pièce entière, en vrac ou conditionné	5 a 6,5 kg. (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. Etiquetado según Reglamento (UE) Nº 1169/2011
Autres présentations	Selon les spécification du client.

CONSERVATION ET CONSOMMATION

Conservation réfrigérant	Conserver entre 0 y 7 °C.
Conservation du produit congelé	Conserver a -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 congelé.
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. 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) 1441/2007 du 5 décembre 2007 qui modifie le Règlement 2073/2005.

INFORMATION SUR ALLERGÈNES

Produit exempt de 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	118 kcal. / 100 gr.; 494 kj. / 100 gr.
Graisses (gr)	6,85 gr. / 100 gr.
dont saturées (gr)	2,53 gr. / 100 gr.
Protéine (gr)	13,12 gr. / 100 gr.
Glucydes (gr)	0 gr. / 100 gr.
dont sucres (gr)	0 gr. / 100 gr.
Sel (gr)	0,081 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