



Condiciones de almacenamiento y distribución

Almacenamiento entre 0 y 10°C y distribución en transporte refrigerado

Uso esperado y condiciones de utilización

El producto final está listo para su consumo y no se espera que sufra ningún proceso de cocinado. Normalmente se consume cortado en lonchas finas bien siendo el mismo consumidor que lo corte en el momento de su consumo. Se recomienda sacar del envase 10 minutos antes de su consumo.

Población de destino

Destinado para la venta al consumidor final. Indicado para todo tipo de consumidor, exceptuando la población musulmana y a los consumidores que presenten algunas de las alergias o intolerancias a los ingredientes mencionados

Formatos de venta y características logísticas

Unidad de Venta	Factur. (Kg/Und)	Código Venta	Envasado primario				Caducidad	Tipo de envase	Unid./Caja	Envasado secundario				Paletizado				
			EAN13 XXX: Importe (€) C: Código control	Tipo de envase	Tipo de envasado	Peso aprox (Kg)				Peso neto caja (kg)	Peso bruto caja (kg)	Características caja			Cajas /Capa	Capas/ Palet	Cajas palet	
Pieza entera	Kg	601	2 100601 00XXXC*	Envase plástico PA/PE, apto para contacto con alimentos	Flow-pack	0,25	5 meses	Caja cartón	12	3	3,26	0,26	390	295	125	8	10	80
Pieza entera	Kg	601	2 100601 00XXXC*	Envase plástico PA/PE, apto para contacto con alimentos	Envasado al vacío	0,25	9 meses	Caja cartón	12	3	3,26	0,26	390	295	125	8	10	80
Pieza entera	Unidad	602	8 423198 006029	Envase plástico PA/PE, apto para contacto con alimentos	Flow-pack	0,25	5 meses	Caja cartón	12	3	3,26	0,26	390	295	125	8	10	80
Pieza entera	Unidad	602	8 423198 006029	Envase plástico PA/PE, apto para contacto con alimentos	Envasado al vacío	0,25	9 meses	Caja cartón	12	3	3,26	0,26	390	295	125	8	10	80
Pieza entera	Unidad	601 (S)	8 423198 006012	Envase plástico PA/PE, apto para contacto con alimentos	Envasado al vacío	0,25	9 meses	Caja cartón	12	3	3,26	0,26	390	295	125	8	10	80

(S) Pedidos realizados a través de SOINCAR SL

RAZÓN SOCIAL:

I.C. Los 3 Reves de Fuentespalda S.A.
Pol. Agroalimentarios Ciudad de la Carne s/n. Valderrobres (Teruel)
CIF: A44162428

FORMATO FICHA_CURADO_VF Ed03

PLATA ELABORADOS Y CONGELADOS

"VIRGEN DE LA FUENTE"
Camino Las Planas s/n Valderrobres (Teruel)
Telf.: 978 85 00 26 Fax 978 89 07 36

10.05970/
TE

FECHA ULTIMA REVISIÓN:jueves, 3 de junio de 2021

Denominación del producto

SALCHICHÓN MAESTRAZGO EXTRA DUROC

GRUPO: Embutido cárnico curado **MARCA** Virgen de la Fuente

Ingredientes

Carne de cerdo, sal, LACTOSA, LECHE DESNATADA, dextrosa, especias, dextrina, estabilizante (E-452i), antioxidantes (E-301 y E-331iii), proteína de cerdo, potenciador del sabor (E-621), conservador (E-252) y colorante (E-120). Tripa natural de cerdo

Descripción del producto

-Color: marrón-rojizo.
-Olor: típico y característico del producto
-Textura: suave y jugosa
-Sabor: característico
Cerdos criados y sacrificados en España. Carne procedente de cerdos con línea padre Duroc (macho finalizador 100% Duroc), lo que les confiere una mayor jugosidad palatabilidad debido al mayor contenido de grasa infiltrada.

Características microbiológicas y físico-químicas

-Salmonella	no detectado en 25g	-aw	≤0,92
-Listeria	≤100ufc/g en 25g	-Nitritos (ppm):	≤150
		-Nitratos (ppm):	≤150

Etiquetado e información sobre el producto

Información albarán de entrega:

- Datos de la empresa de origen y destino
- Fecha de salida
- Nombre y código de los productos
- Cantidad y peso neto
- Nº Lote
- Envases/carros/contenedores entregados

Etiqueta de producto:

- Datos de la empresa de origen y marca sanitaria
- Denominación del producto y lista de ingredientes
- Nº Lote
- Fecha de consumo preferente
- Código de barras EAN13
- Información nutricional y alérgica
- Condiciones especiales de conservación y utilización:

Conservar entre 0-10°C. Abrir 10 minutos antes de su consumo

Declaración de alérgenos, OMGs e irradiación

Este producto no contiene Organismos Modificados Genéticamente ni ha sido sometido a ningún proceso de irradiación. Alérgenos pertenecientes a la lista de ingredientes alérgenos publicada en el Anexo II del Reglamento 1169/2011:

Gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut)	No contiene
Crustáceos y productos a base de ellos:	No contiene
Huevos y productos a base de ellos	No contiene
Pescado y productos a base de pescado	No contiene
Cacahuets y productos a base de cacahuets	No contiene
Soja y productos a base de soja	No contiene
Leche y sus derivados (incluida lactosa)	Contiene
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, anarcados...)	No contiene
Apio y productos derivados	No contiene
Mostaza y productos derivados	No contiene
Granos de sésamo y productos a base de ello	No contiene
Dióxido de azufre y sulfitos (>10ppm/10mg/L como SO2)	No contiene
Altramuces y productos a base de altramuces	No contiene
Moluscos y productos a base de moluscos	No contiene

Composición nutricional (por cada 100gr)

Valor energético	1679KJ/404Kcal
Grasa	29,65g
de los cuales saturados	11,38g
Hidratos de Carbono	1,5g
de los cuales azúcares	1,1g
Proteínas	32,75g
Sal	3,91g