

FITXA TÈCNICA

Família: CF

Ref. 177 CAP DE SENGLAR AMB FESTUCS 1/2

CARACTERÍSTIQUES DEL PRODUCTE

Descripció | Producte cuït de xarcuteria tradicional. Selecció de les carns del cap de porc, llengües i caretes. Maduració amb espècies, herbes i licor per la posterior cocció lenta de tots els ingredients per obtenir el màxim sabor. Resulta un producte equilibrat i saludable amb un toc diferent otorgat pels festucs. Per a consumir fred tallat en llesques. Presentat al buit tallat per la meitat per a una millor conservació del producte.

Ingredients | Morro, llengües, carn de porc, sal, festucs (1%), espècies, herbes i aromes, licor, gelatina, dextrosa, estabilitzant (polifosfat sòdic), conservador (nitrit sòdic) i antioxidant (ascorbat sòdic).

Calibre |

Vida útil | 90 dies

Tipus conservació | Refrigerat entre 0 i 5°C

Mode de consum | Directe

Recomanacions de consum | Tallar en fines llesques per obtenir el màxim sabor

NUTRICIONAL *mg per 100 gr.*

Valor energètic	214Kcal/889kJ	Hidrats de carboni	<0,1g
Greixos	24g	dels quals sucres	<0,5g
dels quals saturats	14,8g	Fibra alimentària	0,6g
dels quals monoinsaturats	5g	Proteïnes	19,9g
dels quals poliinsaturats	7g	Sal	2,2g



INFORMACIÓ D'AL·LÈRGENS

☒ SÍ Conté l'ingredient ☐ NO No conté l'ingredient

☐ Cereals que contenen GLUTEN i productes derivats

- ☐ Blat
- ☐ Sègol
- ☐ Ordi
- ☐ Civada
- ☐ Espelta
- ☐ Kamut o les seves varietats híbrides

☐ Crustacis i productes a bases de crustacis

☐ Ous i productes a base d'ou

☐ Peix i productes a base de peix

☐ Cacauets i productes a base de cacauets

☐ Soja i productes a base de soja

☐ Llet i els seus derivats (inclosa la lactosa)

- ☐ Proteïna de la llet
- ☐ Lactosa

☐ Tramussos i productes a base de tramussos

☐ Api i productes derivats

☒ Fruits de PELA i productes derivats

- ☐ Ametlles (*Amygdalus communis* L.)
- ☐ Avellanes (*Corylus avellana*)
- ☐ Nous [(de nogal)](*Juglans regia*)
- ☐ Anacards (*Anacardium occidentale*)
- ☐ Pacanes [(*Carya illinoensis*)(Wangenh.) K.Koch]
- ☐ Castanyes de Pará (*Bertholletia excelsa*)
- ☒ Festucs (*Pistacia vera*)
- ☐ Nous de macadàmia i nous d'Austràlia (*Macadamia ternifolia*)
- ☐ Productes derivats

☐ Mostassa i productes derivats

☐ Grans de sèsam i productes a base de grans de sèsam

☐ Mol·luscs i productes a base de mol·luscs

☐ Anhidrid sulfurós i sulfits en concentracions superiors a 10 mg/kg

☐ El producte NO CONTÉ cap al·lèrgen dels citats anteriorment

Elaborat en una planta que treballa amb llet, ous, fruits secs i soja

CARACTERÍSTIQUES FÍSICO-QUIMIQUES

pH	Humitat	Aw	Sal
Contaminants Compleix amb el reglament 1881/2006			

CARACTERÍSTIQUES MICROBIOLÒGIQUES

E. Coli No aplica	Salmonela Absència/25g
Aerobis totals No aplica	Clostridium sulfito-reductors No aplica
Staphilococcus aureus No aplica	Listeria <100ufc/g
Segons reglament 2073/2005 relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris i les seves modificacions.	

PRESENTACIÓ

Etiquetat Segons R. D. 890/2011, de 24 de junio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio	
Envasat Bossa retràctil al buit	
Encaixat Caixa de cartró 1CS (165x140x275)	

DADES LOGÍSTIQUES

EAN 13 / EAN 128	(01) 98435039001776 (10)xxxxxx (3103) xxxxxx (15) xxxxxx		
Vida útil	90 dies	Pes aprox. unitat venda	4 Kg
Tipus conservació	Refrigerat entre 0 i 5°C	Peces per unitat de venda	2 unitats de 2 Kg
		Unitats de venda per caixa	2 unitats
Mides palet	1,32mx0,84mx1,20m	Nº caixes per capa	9
		Pes caixa	4 Kg
Volum palet	1,33m3	Nº capes per palet	8
Pes aprox. palet	288 Kg	Total caixes per palet	72

DADES COMERCIALS

Pes	Variable	Cost €/Unitat	
Preu €/KG		Cost €/Kg IVA inclòs	
Cost aprox. €/unitat de venda IVA inclòs		Marge recomanat sobre preu/KG	
Marge recomanat s/ preu venda		PVP recomanat per KG	
PVP aprox. rec. per unitat de venda			

Normativa aplicable | Real Decreto 474/2014, de 13 de juny, pel que s'aprova la norma de qualitat de derivats carnis.