



FITXA TÈCNICA

Família: CR

Ref. 088 DIDALETES DE CRUA TRUFATS

CARACTERÍSTIQUES DEL PRODUCTE

Descripció | Producte cru amb format novedós ideal per a picar o aperitius. Carn de pernills i panxeta i posteriorment barrejades amb la millor tòfona i la resta de les espècies per aconseguir un producte gourmet, equilibrat i saludable. Picat i amanit segons fórmula tradicional de la família per aconseguir un producte magre i saludable amb un sabor i textura naturals. Cuinar a la barbacoa o fregit i posteriorment flamejar-lo amb brandy fins a la caramelització d'aquest.

Ingredients | Carn de porc, aigua, sal, licor, tòfona (1%), fibra vegetal, dextrosa, espècies, herbes i aromes, antioxidants (E-301, E-331), conservador (sulfit sòdic) i colorant (carmí de cotxinilla).

Calibre | 18/20

Vida útil | 15 dies

Tipus conservació | Refrigerat entre 0 i 5°C

Mode de consum | Cuinar abans de consumir

Recomanacions de consum | Pot congelar-se immediatament després de la seva compra

NUTRICIONAL *mg per 100 gr.*

Valor energètic	194Kcal/807kJ	Hidrats de carboni	<0.1g
Greixos	15g	dels quals sucres	<0.5g
dels quals saturats	5.9g	Fibra alimentària	0.5g
dels quals monoinsaturats	6.8g	Proteïnes	14.5g
dels quals poliinsaturats	2.1g	Sal	1.9g



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

☒ Anhídrid 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 5,6-7,0	Humitat >67%	Aw >0,95	Sal 2-3%
Contaminants Compleix amb el reglament 1881/2006			

CARACTERÍSTIQUES MICROBIOLÒGIQUES

E. Coli <100ufc/g	Salmonela Absència/10g
Aerobis totals No aplica	Clostridium sulfito-reductors No aplica
Staphilococcus aureus No aplica	Listeria No aplica
<i>Segons reglament 2073/2005 relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris i les seves modificacions.</i>	

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 Safata de PP	
Encaixat Caixa de cartró 2S2 (140x280x330)	

DADES LOGÍSTIQUES

EAN 13 / EAN 128	(01) 98435039000885 (10)xxxxxx (3103) xxxxxx (15) xxxxxx		
Vida útil	15 dies	Pes aprox. unitat venda	1,5 Kg
Tipus conservació	Refrigerat entre 0 i 5°C	Peces per unitat de venda	150 unitats de 0,01Kg
		Unitats de venda per caixa	2 safates de 150 unitats
Mides palet	1,40mx0,84mx1,20m	Nº caixes per capa	9
		Pes caixa	3 Kg
Volum palet	1,41 m3	Nº capes per palet	9
Pes aprox. palet	243 Kg	Total caixes per palet	81

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.