



FITXA TÈCNICA

Família: CT

Ref. 986 LLARDONS MINI

CARACTERÍSTIQUES DEL PRODUCTE

Descripció | Producte de xarcuteria tradicional de format mini. Trossos de cansalada molt fresca procedent de l'esquena del porc, fregits al punt amb el seu propi greix. Posteriorment premats obtenint un producte cruixent amb un gust característic. Producte ideal per picar. Envasat al buit per conservar tot el seu aroma i impedir la seva oxidació.

Ingredients | Greix de porc i carn de porc.

Calibre |

Vida útil | 60 dies

Tipus conservació | Unitats: En un lloc fresc i sec. Caixa: Entre 0 i 5 ° C

Mode de consum | Directe

Recomanacions de consum | Serviu-lo com a snack

NUTRICIONAL *mg per 100 gr.*

Valor energètic	637Kcal/2644kJ	Hidrats de carboni	0,4g
Greixos	52,7g	dels quals sucres	0,1g
dels quals saturats	18g	Fibra alimentària	0,1g
dels quals monoinsaturats	15g	Proteïnes	36,23g
dels quals poliinsaturats	4g	Sal	1,5g



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	Humitat	Aw	Sal
Contaminants Compleix amb el reglament 1881/2006			

CARACTERÍSTIQUES MICROBIOLÒGIQUES

E. Coli Absència / ufc/g	Salmonela Absència/25g
Aerobis totals < 1x10^6 ufc/g	Clostridium sulfito-reductors No aplica
Staphilococcus aureus Absència / ufc/g	Listeria Absència/25g
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 Unitats de 170g	
Encaixat Caixa expositora (210x160x220 mm)	

DADES LOGÍSTIQUES

EAN 13 / EAN 128	8435039009861		
Vida útil	60 dies	Pes aprox. unitat venda	170g
Tipus conservació	Unitats: En un lloc fresc i sec. Caixa: Entre 0 i 5 ° C	Peces per unitat de venda	10 unitats de 170g
		Unitats de venda per caixa	1 expositor de 10 unitats
Mides palet	1,32mx0,84mx1,20m	Nº caixes per capa	9
		Pes caixa	1,7Kg
Volum palet	1,33m3	Nº capes per palet	10
Pes aprox. palet	153 Kg	Total caixes per palet	90

DADES COMERCIALS

Pes	Unitari	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.

ETIQUETATGE

EAN 13	
--------	---