



m

MITJANS

FITXA TÈCNICA

Família: CUR

Ref. 130 SUMADOLS®:SUMAIA DOLÇA

CARACTERÍSTIQUES DEL PRODUCTE

Descripció | Producte curat de xarcuteria tradicional. Selecció de les carns més nobles del porc (pernils, lloms i panxeta) per aconseguir un producte magre i saludable. Picat i amanit segons fórmula de la família i sotmès a un procés de curació tranquil·la que consta d'un assecat en fred i l'aparició de la flora natural comestible. Aquest procés li confereix una forma aplanada i un sabor molt dolç i suau.

Ingredients | Carn de porc (150g per 100g de sumadols), sal, vi (SULFITS), dextrina de moresc, PROTEÏNES DE LLET, sucre, espècies, herbes i aromes, antioxidant (ascorbat sòdic) conservador (nitrit sòdic) i colorant (carmí de cotxinilla).

Calibre | 31/32

Vida útil | 90 dies

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

Mode de consum | Directe

Recomanacions de consum | Obrir l'envàs 30 minuts abans del seu consum

NUTRICIONAL *mg per 100 gr.*

Valor energètic	431 Kcal/1786kJ	Hidrats de carboni	0.5g
Greixos	35.2g	dels quals sucres	0.4g
dels quals saturats	12g	Fibra alimentària	0.1g
dels quals monoinsaturats	13.9g	Proteïnes	25.6g
dels quals poliinsaturats	3.2g	Sal	3.5g



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 5,6-7,0	Humitat 30-40%	Aw <0,90	Sal 3-5%
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 Sense Flow-Pack	
Encaixat Caixa de cartró C3K(140x210x420)	

DADES LOGÍSTIQUES

EAN 13 / EAN 128	(01) 98435039001301 (10)xxxxxx (3103) xxxxxx (15) xxxxxx		
Vida útil	90 dies	Pes aprox. unitat venda	3 Kg
Tipus conservació	Unitats: En lloc fresc i sec .	Peces per unitat de venda	15 unitats de 0,2 Kg
	Caixa: Entre 0 i 5°C	Unitats de venda per caixa	15 unitats
Mides palet	1,40mx0,84mx1,20m	Nº caixes per capa	10
		Pes caixa	3 Kg
Volum palet	1,41 m3	Nº capes per palet	9
Pes aprox. palet	270 Kg	Total caixes per palet	90

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.