



FITXA TÈCNICA

Família: CUR

Ref. 220 LLONGANISSA PAGÈS DE GALL D'INDI

CARACTERÍSTIQUES DEL PRODUCTE

Descripció | Producte alternatiu de xarcuteria moderna, tot i el seu aspecte tradicional. Selecció de carn de cuixa de gall d'indi i una petita part de carn i greix d'ànec per obtenir un producte magre, melós i saludable. Picat i amanit amb espècies, aromes i herbes per aconseguir un sabor diferenciat. Sotmès a un procés de curació tranquil·la que consta d'un assecat en fred durant dos mesos. Aquesta li confereix una forma aplanada i un sabor i textura diferenciats. Producte alternatiu sense porc i una reducció del 20% de greix respecte la llonganissa tradicional de porc.

Ingredients | Carn de gall dindi (164g per 100g de llonganissa), carn i greix d'ànec, sal, LACTOSA, PROTEÏNA DE LLET, dextrosa, licor, espècies, herbes i aromes, antioxidants (E-301, E-331), conservador (nitrit sòdic) i colorant (carmí de cotxinilla).

Calibre | 45/50

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 | Consumir en fines llesques a temperatura ambient amb amanides, tapes, entrepans i entrants.

NUTRICIONAL *mg per 100 gr.*

Valor energètic	344 Kcal/1430kJ	Hidrats de carboni	1.8g
Greixos	21.5g	dels quals sucres	0.8g
dels quals saturats	6.8g	Fibra alimentària	0.1g
dels quals monoinsaturats	9.8g	Proteïnes	32.5g
dels quals poliinsaturats	3g	Sal	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

☐ 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 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
<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 Flow-Pack	
Encaixat Caixa de cartró C4P(140x165x530)	

DADES LOGÍSTIQUES

EAN 13 / EAN 128	(01) 98435039002209 (10)xxxxxx (3103) xxxxxx (15) xxxxxx		
Vida útil	90 dies	Pes aprox. unitat venda	3 Kg
Tipus conservació	Unitats: En lloc fresc i sec . Caixa: Entre 0 i 5°C	Peces per unitat de venda	6 unitats de 0,5 Kg
		Unitats de venda per caixa	6 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	270 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.