



FITXA TÈCNICA

Família: MISEC

Ref. 139 CHISTORRA SEMICURADA

CARACTERÍSTIQUES DEL PRODUCTE

Descripció | Producte semicurat de xarcuteria tradicional. Selecció de les Carn de porc més magres i del millor pebre vermell de Múrcia per aconseguir un producte característic amb un lleuger gust picant i textura especial. Picat i amanit segons fórmula familiar i sotmès a un curt procés d'assecat. Embotit de sabor molt suau i de bona digestió ideal per fregir o barbacoa.

Ingredients | Carn de porc, pebre vermell, sal, all, espècies i herbes aromàtiques i colorant (E-120)

Calibre | 22/24

Vida útil | 30 dies

Tipus conservació | Refrigerat 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	423Kcal/1747kJ	Hidrats de carboni	0.1g
Greixos	40g	dels quals sucres	0.1g
dels quals saturats	13g	Fibra alimentària	0,1g
dels quals monoinsaturats	16g	Proteïnes	15g
dels quals poliinsaturats	4g	Sal	2.25g



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 Safata de PP	
Encaixat Caixa de cartró 1S(100x280x330)	

DADES LOGÍSTIQUES

EAN 13 / EAN 128	(01) 98435039001394 (10)xxxxxx (3103) xxxxxx (15) xxxxxx		
Vida útil	30 dies	Pes aprox. unitat venda	3 Kg
Tipus conservació	Refrigerat entre 0 i 5°C	Peces per unitat de venda	16 unitats de 0,2Kg
		Unitats de venda per caixa	1 safata de 16 unitats
Mides palet	1,04mx0,84mx1,20m	Nº caixes per capa	9
		Pes caixa	3,2 Kg
Volum palet	1,05 m3	Nº capes per palet	10
Pes aprox. palet	288 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.