

CÓDIGO DEL PRODUCTO	1560.00	PRODUCTO	LLONGANISSA DE PAGÈS EXTRA			
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO						
COMPOSICIÓN (lista de ingredientes)	Paleta y panceta de cerdo, sal, lactosa , proteínas de la leche , especias, antioxidantes(E-301), dextrosa, conservadores (E-250, E-252) y colorante (cochinilla). Tripa comestible.					
PESO / PIEZA	500 g aprox.					
FORMATO	Producto embutido en tripa comestible y atado					
CATEGORÍA COMERCIAL	EXTRA					
LEGISLACIÓN APLICABLE	Cumple con la legislación aplicable. En concreto con los reglamentos 852/2004/CE y 853/2004/CE.					
PRESENTACIÓN						
CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE						
	PRÉSENTACIÓN	CÓDIGO EAN	TIPO ENVASE	PIEZAS /ENVASE		
1	Producto embutido y atado con cordón de algodón	a determinar	Envasado al vacío	1		
CARACTERÍSTICAS EMBALAJE / LOGÍSTICA						
TIPO EMBALAJE	MEDIDAS CAJA (mm) (largo x ancho x alto)	PESO TARA CAJA (Kg)	UNIDADES/ CAJA	PESO NETO /CAJA	PALET (EURO 800x1200)	
Caja de cartón – ref. 20	550x130x180	0,280	10	6 Kg/aprox	CAJAS/PISO	PISOS
					8	5
COMENTARIOS : Puede presentarse envasado al vacío o con código EAN de peso o precio.						
LIMITES MICROBIOLÓGICOS(*):			VALORES NUTRICIONALES (por 100 g)			
Salmonella	Ausencia en 25 g		Energía	1711 kJ 412 kcal		
Listeria monocytogenes	<100 ufc/g		Grasas	31		
(*)Según R(CE) 2073/2005 y modificaciones			de las cuales saturadas	9		
			Hidratos de carbono	2,2		
			de los cuales azúcares	2,2		
			Proteínas	31		
			Sal	3,5		
CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO/OBSERVACIONES						
Conservar en lugar fresco y seco			Uso previsto: Listo para el consumo			
Consumir preferentemente antes de:			180 días			
Alérgenos: (según directiva 2000/13/CE y modificaciones)			Contiene: proteínas de la leche y lactosa Elaborado en instalaciones que utilizan: leche, soja, sulfitos y/o sus derivados			
El producto cumple con los límites fijados en el reglamento 1881/2006/CE sobre contaminantes químicos.						
Producto NO sometido a irradiación, sin ingredientes irradiados y NO contiene organismos modificados genéticamente (OMG's)						
Ref. FT-CU-1560.0 – rev10 01/02/2022		Elaborado: MJB			Aprobado: ESS	