



LUIS OLIVERAS, SA
C/ JOSE SADERRA, 5 – 17800 OLOT – GIRONA
R.S.I.: 10.01782/GE



LICENCE Nº 36/1.3/GE/1

FICHA TÉCNICA – LOGÍSTICA

REF. 110 CECINA DE TERNERA HALAL AL VACÍO

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:

Carne de ternera (140 gr. por cada 100 gr. de producto), sal, dextrosa, especias, antioxidantes (E-331,E-301) y conservadores (E-250,E-252).

CONDICIONES DE CONSERVACION Y CADUCIDAD

Conservar (entre 0°C y 5°C, HR = 70/75%).
Consumo preferente: 180 días a partir de la fecha de envasado.
Se consume curado. Para la venta exclusiva previo fraccionamiento.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto elaborado con carne de ternera, especias y aditivos, Sometido a desecación en condiciones controladas.
Producto elaborado conforme la ley islámica.
Color: típico producto curado
Sabor: típico producto curado

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Formato:

- Ancho pieza: 18 cm aprox.
- Longitud pieza: 22-24 cm aprox. (Variable segun pieza)
- Peso pieza: 1,8 – 2.0 kg aprox.

Envase primario:

- Envasado final en plástico al vacío.

Otros:

- Sin gluten

El producto sigue los controles necesarios para garantizar su máxima calidad, estos controles se basan en la aplicación del Sistema APPCC.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL
VALORES MEDIOS APROX. POR CADA 100 g.

Valor energético:	220 kcal
	919.0 kJ
Proteínas:	34,0 g
Hidratos de Carbono:	3,0 g
Grasas:	8,0 g

ENVASE Y EMBALAJE

- Presentación pieza: Plástico PA/PE vacío
- Tamaño caja (LxAxH mm): 290x250x140 mm
- Tara caja: 210 g aprox.
- Peso caja: 4 kg aprox.
- Unidades caja: 2
- Código EAN pieza: 84 23759 00110 4

PALETIZACIÓN

- Tipo Palet: Europeo (120x80 cm)
- Peso total palet: 480 kg aprox.
- Nº de cajas por palet: 120
- Nº de cajas por nivel: 12
- Altura total: 170 cm aprox.
- Tara del palet: 20/25 kg aprox.
- Piezas por palet: 240