



**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. 197 CHORIZO DE PAVO HALAL AL VACÍO**

**COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO**

**Ingredientes:**

Carne de pavo (130 gr. por cada 100 gr. de producto), grasa de pato, sal, lactosa, pimentón, dextrina, dextrosa, proteínas de leche, especias, antioxidantes (E-331, E-301), emulgente (E-452), potenciador del sabor (E-621), conservadores (E-250, E-252), aroma de humo y colorante (E-120). Tratamiento de superficie (E-202, E-235).

**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 pavo, especias y aditivos, embutido y sometido a desecación en condiciones controladas.  
**Producto elaborado conforme la ley islámica.**  
 Color: típico producto curado  
 Sabor: típico producto curado

**CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO**

**Formato:**

- Calibre pieza: 75 mm aprox.
- Longitud pieza: 45 cm aprox.
- Peso pieza: 1,8 – 1.9 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:	311 kcal
	1299.0 kJ
Proteínas:	24,0 g
Hidratos de Carbono:	2,0 g
Grasas:	23,0 g

**ENVASE Y EMBALAJE**

- Presentación pieza: Plástico PA/PE vacío
- Tamaño caja (LxAxH mm): 520x160x90 mm
- Tara caja: 230 g aprox.
- Peso caja: 4 kg aprox.
- Unidades caja: 2
- Código EAN pieza: 84 23759 00197 5

**PALETIZACIÓN**

- Tipo Palet: Europeo (120x80 cm)
- Peso total palet: 400 kg aprox.
- Nº de cajas por palet: 120
- Nº de cajas por nivel: 8
- Altura total: 160 cm aprox.
- Tara del palet: 20/25 kg aprox.
- Piezas por palet: 240