



Productes  
PERNIL I ESPATLLES

## PERNIL CUIT EXTRA ROSTIT AMB POTA

### INFORMACIÓ LOGÍSTICA

#### IDENTIFICACIÓ

CODI:	00127
GTIN-13:	8423389001277
GTIN-14:	98423389001270

#### UNITAT

LLARG:	700 mm
AMPLE:	230 mm
ALT:	mm
PES NET:	8 kg
PES BRUT:	8,04 kg

#### CAIXA

LLARG:	450 mm
AMPLE:	227 mm
ALT:	193 mm
UN./CAIXA:	1
TARA CAIXA:	438 g
PES NET:	8,00 kg
PES BRUT:	8,48 kg

#### PALET

CAIXES/PALET:	40
CAIXES/CAPA:	5
CAPESES/PALET:	8
ALTURA PALET:	1,74 m
PES TOTAL:	359 kg

### INFORMACIÓ TÈCNICA

#### PRESENTACIÓ

Invasat al buit en tripa de plàstic transparent.

#### INGREDIENTS

Un pernil sencer de porc (95%), aigua, sal, dextrosa, estabilitzadors (E-450, E-407, E-410), aroma, antioxidant (ascorbat sòdic), conservador (nitrit sòdic). Fumat natural.

#### INFORMACIÓ NUTRICIONAL

(valors mitjos aproximats per cada 100 grams)

Valor energètic:	130/543,40 Kj
Proteïnes:	18
Greixos:	6
Hidrats de carboni:	1

Els valors nutricionals indicats són valors mitjos obtinguts per anàlisi de productes acabats. Aquests valors s'actualitzen regularment. Tenint en compte el temps necessari per a la renovació dels embalatges, poden aparèixer diferències amb els valors anunciats més amunt.



Pernil sencer amb tot l'òs, rostit i lleugerament fumat. Per a tall manual amb ganivet.

#### DESCRIPCIÓ TÈCNICA

Pota de pernil amb tot l'òs, rostida i lleugerament fumada.

#### CONSERVACIÓ I TRANSPORT

Mantenir entre 0° i +4°C.

#### CADUCITAT

4 mesos a partir de la data de fabricació. La data de caducitat i el lot es troben impresos en cada unitat.

#### CARACTERÍSTIQUES MICROBIOLÒGIQUES

D'acord amb les especificacions establertes en el Reglament (CE) n° 2073/2005 de 15 de Novembre, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.

#### AL·LÈRGENS

SENSE GLUTEN. Apte per a celiacs

