



Productos
HOSTELERÍA

MORTADELA PREMIUM

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

IDENTIFICACIÓN

CÓDIGO:	00852
GTIN-13:	8423389008528
GTIN-14:	98423389008521

UNIDAD

LARGO:	280 mm
DIÁMETRO:	180 mm

PESO NETO:	5 kg
PESO BRUTO:	5,02 kg

CAJA

LARGO:	326 mm
ANCHO:	220 mm
ALTO:	156 mm
UDS./CAJA:	1
TARA CAJA:	288 g
PESO NETO:	5,00 kg
PESO BRUTO:	5,31 kg

PALET

CAJAS/PALET:	108
CAJAS/CAPA:	12
CAPAS/PALET:	9
ALTURA PALET:	1,60 m
PESO TOTAL:	593 kg

INFORMACIÓN TÉCNICA

PRESENTACIÓN

Invasado al vacío en tripa de plástico transparente.

INGREDIENTES

Carne de cerdo (85%), agua, sal, proteína de leche, especias naturales, antioxidante (eritorbato sódico), conservador (nitrito sódico).

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(valores medios aproximados por cada 100 gramos)

Valor energético:	242/1.011,56 Kj
Proteínas:	10,5
Grasas:	22
Hidratos de carbono:	0,5

Los valores nutricionales indicados son valores medios obtenidos por análisis de productos terminados. Estos valores se actualizan regularmente. Teniendo en cuenta el tiempo necesario para la renovación de los embalajes, pueden aparecer diferencias con los valores anunciados más arriba.



78% Paleta de cerdo. Mortadela sin gluten ni fosfatos añadidos. Primerísima calidad. Ahumado natural.

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Producto cárnico cocido en forma cilíndrica, color rosado y diferenciación neta entre fragmentos de carne y grasa. Sin fosfatos añadidos. Ahumado natural.

CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Mantener entre 0° y +4°C.

CADUCIDAD

6 meses a partir de la fecha de fabricación. La fecha de caducidad y el lote se encuentran impresos en cada unidad.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

De acuerdo con las especificaciones establecidas en el Reglamento (CE) nº 2073/2005 de 15 de Noviembre, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

ALERGENOS

Este producto contiene derivados de la leche.
SIN GLUTEN. Apto para celíacos

