



Productos
HOSTELERÍA

BACON SIN PIEL LONCHAS 2X250g

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

IDENTIFICACIÓN

CÓDIGO:	01634
GTIN-13:	842338901634
GTIN-14:	1842338901634

UNIDAD

LARGO:	250 mm
ANCHO:	210 mm
ALTO:	50 mm
PESO NETO:	0,500 kg
PESO BRUTO:	0,530 kg

CAJA

LARGO:	282 mm
ANCHO:	256 mm
ALTO:	187 mm
UDS./CAJA:	6
TARA CAJA:	200 g
PESO NETO:	3,00 kg
PESO BRUTO:	3,38 kg

PALET

CAJAS/PALET:	96
CAJAS/CAPA:	12
CAPAS/PALET:	8
ALTURA PALET:	1,70 m
PESO TOTAL:	344 kg



Totalmente regular. Ahumado en brasa de roble.

INFORMACIÓN TÉCNICA

PRESENTACIÓN

Envasado en atmósfera modificada (EAM).

INGREDIENTES

Panceta de cerdo (92%), agua, sal, dextrosa, estabilizantes (E-450, E-451), aromas, antioxidantes (E-331, E-316), conservador (E-250), ahumado natural.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(valores medios aproximados por cada 100 gramos)

Valor energético:	229/957,22 Kj
Proteínas:	18
Grasas:	17
Hidratos de carbono:	0,9

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.

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Producto cárnico semi-cocido con veteado graso y magro. Forma, color, sabor, aroma y consistencia típicos de producto cárnico semi-cocido y ahumado en brasa de roble.

CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Mantener entre 0° y +4°C .

CADUCIDAD

2 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

SIN GLUTEN. Apto para celíacos

