



EMBOTITS CUNILL, S.A.U.  
C.Sant Llorenç Desmunts,11  
Pol. Malloles-Illa Carnica-VIC  
Administracion Tel. :34 93 889 20 29/607 26 23 10-Fax 34 93 886 74 00  
embotitscunill@embotitscunill.es  
Ap.385-08500 VIC (Barcelona)-España

## FICHA TECNICA DE PRODUCTO

## BACON HOSTELERIA

### INFORMACION TÉCNICA

PRODUCTO:	Bacon ahumado molde hosteleria
CÓDIGO	11175
CATEGORIA	Ahumado
Tª CONSERVACION	Entre 0 y 5º C
CADUCIDAD	180 DÍAS
FORMATO	20 x 45 tipo molde ( 450 x 200 x 45 mm)
PESO	3,50-3,75 Kg
PRESENTACION	Pieza envasada al vacío individualmente, en termoformado PA/PE



### INGREDIENTES

Panceta-bacon, agua, sal, fécula, proteína de soja, estabilizadores (E-451, E-450, E-407, E-417,E-410), antioxidantes (E-331,E-301), fibra vegetal, aromas, especias, conservador (E-250) y humo natural.

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS		VALOR NUTRICIONAL	
	Valor		Valor
Aerobios mesófilos	<1 E 0,6	Grasas	18,50%
Enterobacterias	Ausencia	Proteínas	15%
Eschericia coli	Ausencia	Hidratos de carbono	1,30%
Salmonella-shigella	Ausencia/25 g	Minerales Totales	26.000 ppm
Staphylococcus aureus	Ausencia		
Listeria monocytogenes	Ausencia/25 g		
Mohos y levaduras	< 1 E+0,4		

### CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Color, olor, sabor y textura típicos del producto

### EMPAQUETADO

MATERIAL:	Caja de carton
UNIDADES /CAJA	4
Dimensiones	500 x 220 x210
Peso :	14-15 Kg

### PALETIZACION

TIPO DE PALET:	EUROPEO 80 X 120
Nº Cajas x palet	42
Nº pisos	6
Nº Cajas / piso	7
Kg	580-630

### INFORMACION EAN

código EAN articulo	8428014101759
EAN caja	8428014111758

### TRANSPORTE

En vehículos frigoríficos autorizados a Tª < 5ºC

### USO ESPERADO DEL PRODUCTO

Consumo tras loncheo del producto y tratamiento termico