



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

## FICHA TECNICA DE PRODUCTO

## BACON HOSTELERIA LONCHEADO MEDIAS PIEZAS

### INFORMACION TÉCNICA

PRODUCTO:	Bacon Hosteleria loncheado medias piezas
CÓDIGO	11200
CATEGORIA	Ahumado
Tª CONSERVACION	Entre 0 y 5º C
CADUCIDAD	60 días
FORMATO	200 x 220
PESO	1,7 - 2,5kg
PRESENTACION	Lonchas ( grosor 3mm) envasadas al vacío, 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), aromas, especias, conservador (E-250) y humo natural.

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS		VALOR NUTRICIONAL	
Aerobios mesófilos	Valor <1 E 0,6	Grasas	Valor 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		
Mohos y levaduras	< 1 E+0,4		

### CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Color, olor, sabor y textura típicos del producto

EMPAQUETADO		PALETIZACION	
MATERIAL:	Caja de carton	TIPO DE PALET:	EUROPEO 80 X 120
UNIDADES /CAJA	8	Nº Cajas x palet	42
Dimensiones	500 x 220 x 210	Nº pisos	6
Peso :	14,0 - 16,0 kg	Nº Cajas / piso	7
		Kg	588 - 672

### INFORMACION EAN

código EAN articulo	8428014102008
EAN caja	8428014112007

TRANSPORTE	USO ESPERADO DEL PRODUCTO
En vehículos frigoríficos autorizados a Tª < 5º C	Consumo directo del producto o tras tratamiento térmico.