



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

Cod: FT_11204
Rev: 14/04/2014

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

BACON HOSTELERIA MITADES

INFORMACION TÉCNICA

PRODUCTO:	Bacon hosteleria mitades
CÓDIGO	11204
CATEGORIA	Ahumado
Tª CONSERVACION	Entre 0 y 5º C
CADUCIDAD	180 DÍAS
FORMATO	20 x 45 tipo molde (225 x 200 x 45 mm)
PESO	1,75-2,00 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	8
Dimensiones	500 x 220 x210
Peso :	14-16 Kg

PALETIZACION

TIPO DE PALET:	EUROPEO 80 X 120
Nº Cajas x palet	42
Nº pisos	6
Nº Cajas / piso	7
Kg	580-675

INFORMACION EAN

código EAN articulo	8428014102046
EAN caja	84280141112045

TRANSPORTE

En vehículos frigoríficos autorizados a Tª < 5ºC

USO ESPERADO DEL PRODUCTO

Consumo tras loncheo del producto y tratamiento termico