



FICHA TÉCNICA

Familia: CT

Ref. 762 BUTIFARRA BLANCA COLLAR

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Descripción | Producto cocido de charcutería tradicional. Selección de las carnes más sabrosas del cerdo (carnes de la cabeza, panceta etc) para conseguir un Producto magro y sabroso. Picado y aderezado según fórmula centenaria de la familia y cocido lentamente para conseguir mantener todos los aromas y obtener un Producto excelente. Para consumir cortado frío o ligeramente marcado. Presentado envasado al vacío para una mejor conservación del Producto.

Ingredientes | Carnes y papada de cerdo, sal, azúcar, especias, antioxidantes: extractos vegetales y aromas. Tripa porcina.

Calibre | 36/38

Vida comercial | 90 días

Tipo de conservación | Refrigerado entre 0 y 5°C

Modo de consumo | Cocinar antes de consumir.

Recomendaciones de consumo | Abrir el envase 30 minutos antes de su consumo

NUTRICIONAL medio por 100 gr.

Valor energético	1399kJ/338Kcal	Hidratos de carbono	1.4g
Grasas	30g	de los cuales son azúcares	<0.5g
de las cuales saturadas	10.9g	Fibra alimentaria	<1g
de los cuales monoinsaturadas	15g	Proteínas	15.9g
de los cuales poliinsaturadas	4.1g	Sal	1.65g



INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS SI Contiene el ingrediente NO No contiene el ingrediente

- Cereales que contienen GLUTEN y derivados
 - Trigo
 - Centeno
 - Cebada
 - Avena
 - Espelta
 - Kamut o sus variedades híbridas
- Crustáceos y productos a base de crustáceos
- Huevos y productos a base de huevo
- Pescado y productos a base de pescado
- Cacahuets y productos a base de Cacahuets
- Soja y productos a base de soja
- Leche y sus derivados (incluida la lactosa)
 - Proteína de la leche
 - Lactosa
- Altramuces y productos a base de altramuces
- Apio y productos derivados
- Frutos de cáscara y productos derivados
 - Almendras (*Amygdalus communis* L.)
 - Avellanas (*Corylus avellana*)
 - Nueces [(de nogal)](*Juglans regia*)
 - Anacardos (*Anacardium occidentale*)
 - Pacanas [(*Carya illinoensis*)(Wangenh.) K.Koch]
 - Castañas de Pará (*Bertholletia excelsa*)
 - Pistachos (*Pistacia vera*)
 - Nueces de macadamia y nueces de Australia (*Macadamia ternifolia*)
 - Productos derivados
- Mostaza y productos derivados
- Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo
- Moluscos y productos a base de moluscos
- Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg

El producto NO CONTIENE ningún alérgeno de los citados antes

Elaborado en una planta que trabaja con leche, huevos y frutos secos

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH | 5,6-7,0

Humedad | 50-75%

Aw | >0,95

Sal | 1-3%

Contaminantes | Cumple con el Reglamento (CE) n° 1881/2006 de la Comisión de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y sus modificaciones

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

E. Coli | Ausencia / u.f.c/g

Aerobios totales | < 10⁶ ufc/g

Staphylococcus aureus | <10² ufc/g

Salmonela | Ausencia/25g

Clostridium sulfito-reductores | No aplica

Listeria | <100ufc/g

Según reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus modificaciones.

PRESENTACIÓN

Etiquetado | Según Reglamento (UE) n° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

Envasado | Bolsa retráctil al vacío

Encajado | caja de cartón C3K(417x197x123)

DATOS LOGÍSTICOS

Tipo de conservación	Refrigerado entre 0 y 5°C	Peso aprox. unidad venta	0,25Kg
Vida comercial	90 días	Piezas por unidad de venta	1 unidad de 0,25Kg
Medidas palet	0,84mx1,20mx1,18m		
Vol. palet	1,19 m ³		
Peso aprox. palet	265 Kg	Unidades de venta por caja	12 unidades
Capas por palet	8	Cajas por capa	10
Cajas por palet	80	Peso caja	3 Kg
EAN 13 / EAN 128	8435039007621		

DATOS COMERCIALES

Peso	Unitario	Precio €/Unidad	
Precio €/KG		Precio €/KG IVA incluido	
Precio €/unidad de venta IVA incluido		Margen recomendado sobre precio/KG	
Margen recomendado sobre precio venta		PVP recomendado por KG	
PVP aprox. rec. por unidad de venta			

Normativa aplicable | Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.

ETIQUETAJE

EAN 13



8 435039 007621