



REVISIÓN	4
FECHA	15/06/2020

DESCRIPTION	CABECERO DE LOMO
GTIN 13	8423610074100
GTIN 14	98423610074103
REFERENCIA	27410
DÉNOMINATION LÉGALE DU PRODUIT	CABECERO DE LOMO
MARQUE	ARTYSÁN
REGISTRE SANITAIRE (N° RGSEAA)	10.03651/LO

DONNÉES LOGISTIQUES

PIÈCE	
POIDS DU EMBALLAGE (kg)	0,035
POIDS NET (kg)	0,9 - 1,5 (aprox.)
POIDS BRUT (PRODUIT) (kg)	0,94 - 1,54 (aprox.)
HAUT (cm)	60
LARGEUR (cm)	6
PROFOND (cm)	6
EMBALLAGE / BOÎTE	
UNITÉS / BOÎTE	6
POIDS BOÎTE (kg)	0,298
POIDS BRUT (BOÎTE + PIÈCE) (Kg)	5,94 - 9,54 (aprox.)
HAUT (cm)	12,5
LARGEUR (cm)	19,5
LONG (cm)	64,0
PALETTE	
UNITÉS / PALETTE	360
BOÎTES / PALETTE	60
COUCHES / PALETTE	12
BOÎTES / COUCHE	5
POIDS BRUT (PALETTE + BOÎTES + PRODUIT) (Kg)	384,5 - 600,5 (aprox.)
HAUT (cm)	164
LARGEUR (cm)	80
LONG (cm)	120

DONNÉES TECHNIQUES

MATIÈRE PREMIÈRE ET INGRÉDIENTS	
Ingrédients: Echine de porc*, sel, épices, sucre, antioxydant (E-301 et E-331iii) et conservateurs (E-252 et E-250). *Duroc 50%. Boitier artificiel non comestible.	
ORIGINE	Espagne
ALLÉRGÈNES	Pas contiens
OGM	Pas contiens
ELABORATION	
Mariné de pièces en pompe de massage - Restes de la pâte dans une chambre réfrigérée - Saucisse - Suspension dans des cuves en acier - Séchage dans des conditions contrôlées de température et d'humidité - Conditionnement sous vide - Ajustement -Expédition du produit	
IRRADIATION	
Le produit ne contient pas d'ingrédient traité avec une irradiation ionisante et voilà qu'il n'a pas été soumis à une irradiation durant le processus de fabrication.	
CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	
Salmonella (ufc/25g)	Absence
Listeria monocytogenes (NMP/g)	≤10
Entérobactéries (ufc/g)	≤1x10 ³
E. coli (ufc/g)	≤100
Bactéries sulfite reductoras (ufc/g)	≤100
Estafilococos coagulasa positivos (ufc/g)	≤100
CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUE-CHEMIQUES	
Graisse (g/100 g s.s.s.)	≤ 70
Hydrates de carbone (g glucose/100 g s.s.s.)	≤ 10
Protéine totale (g/100 g s.s.s.)	≥ 22
Rapport collagène/protéine (%)	≤ 30
Protéines ajoutées (g/100 g)	≤ 3
Nitrites (ppm)	< 150
Nitrates (ppm)	< 150
aw	< 0,92
CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	
Produit de consistance ferme et compact au toucher, avec l'intestin bien adhérent à la masse. La coupe apparaîtra homogène, lisse et bien connectée. Il aura l'odeur et le goût caractéristiques.	
DÉCLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100G	
Énergie	1728 kJ/ 417 kcal
Graisses	36 g
Dont: saturés	14 g
Glucides	<0,75 g
Dont: sucres	<0,75 g
Protéines	24 g
Sel	2,1 g
PRESENTATION	
EMBALLAGE PRIMAIRE	Sac plastique, sous vide
EMBALLAGE SECONDAIRE	Boîte en carton ARTYSÁN
DATE DE CONSOMMATION RECOMMANDÉE	
180 jours après la date d'emballage indiquée comme jour, mois et année.	
CONDITIONS DE CONSERVATION	TRANSPORT
Conserver au frais et au sec	Réfrigéré
CONDITIONS D'UTILISATION	
Consommation directe. Devrait être ouvert 10 minutes avant.	