



ELPOZO ALIMENTACION, S.A.
Avda. Antonio Fuertes, 1 - Apartado 12
30840 Alhama de Murcia (Murcia - España)
Telf.: 968 636800 Fax: 968 636700
E-mail: elpozo@elpozo.com - web: www.elpozo.com

révision 28424 - A

Date d'entrée en vigueur: 16/03/2023

Pag. 1 de 5

FICHE TECHNIQUE

matériel 14502

(116541 - 1)

16/03/2023

14502 - FUETEC MEDITERRANEO 150G 10P

1 CARACTÉRISTIQUES PARTICULIÈRES

1 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Définition: SAUCISSE SÈCHE.

Boyau utilisé: NATUREL.

Caractéristiques: GOÛT DELICIEUX ET AROMATIQUE.

Aspect extérieur: FORME RÉGULIÈRE AVEC FLEUR BLANCHE NATUREL EXTERIEURE.

Poids: 150 g.

2



révision 28424 - A

Date d'entrée en vigueur: 16/03/2023

Pag. 2 de 5

FICHE TECHNIQUE

matériel 14502

(116541 - 1)

16/03/2023

14502 - FUETEC MEDITERRANEO 150G 10P

2 SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

1 INGRÉDIENTS

SAUCISSE SECHE PUR PORC.

Ingrédients: Viande et lard de porc (155 g de viande de porc pour obtenir 100 g de produit fini), LAIT en poudre, sel, dextrine de maïs, dextrose de maïs, olives noires, tomate, origan, arômes, épices (peuvent contenir des nitrates présents naturellement). Peut contenir des traces de SOJA. Boyau naturel de porc.

2 INFORMATION NUTRITIONNELLE

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100 G:

Valeur énergétique.....: 1.737 kJ / 418 kcal
Graisses (g).....: 32,0
Dont acides gras saturés.....: 11,2
Glucides..... (g).....: 5,5
Do sucres.....: 4,5
Protéines (g).....: 27,0
Sel (g).....: 5,0

3 ANALYSE PHYSICO-CHIMIQUE

Humidité %.....: ≤ 45
Gras %.....: ≤ 30,4
Hydrate de carbone %.....: ≤ 7,5
Sucres%.....: ≤ 6,4
Protéine %.....: ≥ 21,6
NaCL %.....: ≤ 6,0

4 ANALYSE MICROBIOLOGIQUE

Enterobacterias.u.f.c/g.....: < 100
Clostridium-sulfite reductores.u.f.c/g.....: < 100
St.aureus.u.f.c/g.....: < 100
Salmonella.u.f.c/25g.....: ABSENCE
Listeria monocytogenes.u.f.c/g.....: < 100

5 CONDITIONS DE CONSERVATION

Conserver dans un endroit frais, sec ou réfrigéré.

6 À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT DATE LIMITE DE CONSOMMATION

La información contenida en esta ficha técnica no puede ser tomada como base de garantía ni objeto de responsabilidad

Inscrita en el Registro Mercantil de Murcia al Tomo MU-320, Folio 139, Hoja MU-6236. C.I.F.: A-30014377



ELPOZO ALIMENTACION, S.A.
Avda. Antonio Fuertes, 1 - Apartado 12
30840 Alhama de Murcia (Murcia - España)
Telf.: 968 636800 Fax: 968 636700
E-mail: elpozo@elpozo.com - web: www.elpozo.com

révision 28424 - A

Date d'entrée en vigueur: 16/03/2023

Pag. 3 de 5

FICHE TECHNIQUE

matériel 14502

(116541 - 1)

16/03/2023

14502 - FUETEC MEDITERRANEO 150G 10P

90

7 MARQUE D'IDENTIFICATION

ES 10.01672/MU CE



ELPOZO ALIMENTACION, S.A.
Avda. Antonio Fuertes, 1 - Apartado 12
30840 Alhama de Murcia (Murcia - España)
Telf.: 968 636800 Fax: 968 636700
E-mail: elpozo@elpozo.com - web: www.elpozo.com

révision 28424 - A

Date d'entrée en vigueur: 16/03/2023

Pag. 4 de 5

FICHE TECHNIQUE

matériel 14502

(116541 - 1)

16/03/2023

14502 - FUETEC MEDITERRANEO 150G 10P

3 INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES

1 INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES

Gluten.....	Absence, Free of gluten <20ppm (FACE)
Crustacés.....	Absence
Oeufs.....	Absence
Poissons.....	Absence
Arachides.....	Absence
Soja.....	TRACES
Lait.....	PRESENCE
Fruits à coque.....	Absence
Céleri.....	Absence
Moutarde.....	Absence
Graines de sésame.....	Absence
Anhydride sulfureux.....	Absence, <10ppm.
Mollusque.....	Absence.
Lupin.....	Absaence.

La información contenida en esta ficha técnica no puede ser tomada como base de garantía ni objeto de responsabilidad

Inscrita en el Registro Mercantil de Murcia al Tomo MU-320, Folio 139, Hoja MU-6236. C.I.F.: A-30014377



ELPOZO ALIMENTACION, S.A.
Avda. Antonio Fuertes, 1 - Apartado 12
30840 Alhama de Murcia (Murcia - España)
Telf.: 968 636800 Fax: 968 636700
E-mail: elpozo@elpozo.com - web: www.elpozo.com

révision 28424 - A

Date d'entrée en vigueur: 16/03/2023

Pag. 5 de 5

FICHE TECHNIQUE

matériel 14502

(116541 - 1)

16/03/2023

14502 - FUETEC MEDITERRANEO 150G 10P

4 RECOMMANDATIONS POUR LE CONSOMMATEUR

1 CONDITIONS D'UTILISATION

- Convient à la consommation sans préparation préalable.
- Conserver dans un endroit frais et sec ou réfrigéré
- Fermeture du boyau par agrafe métallique