

révision 26500 - A

Date d'entrée en vigueur: 23/08/2022

Pag. 1 de 6

FICHE TECHNIQUE

matériel 13477

(110750 - 1)

28/08/2024

13477 - EPAULE IBERIQUE CUITE





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 26500 - A

Date d'entrée en vigueur: 23/08/2022

Pag. 2 de 6

FICHE TECHNIQUE

matériel 13477

(110750 - 1)

28/08/2024

13477 - EPAULE IBERIQUE CUITE

1 CARACTÉRISTIQUES PARTICULIÈRES

1 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Définition: ÉPAULE BOUILLIE IBÉRIQUE.
Boyau utilisé: ARTIFICIAL PRODUCT CASING.
Caractéristiques: PIÈCE TRAPÉZOÏDALE.
Sans gluten. Sans lactose. Sans colorants.

2



révision 26500 - A

Date d'entrée en vigueur: 23/08/2022

Pag. 3 de 6

FICHE TECHNIQUE

matériel 13477

(110750 - 1)

28/08/2024

13477 - EPAULE IBERIQUE CUITE

2 SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

1 INGRÉDIENTS

ÉPAULE BOUILLIE IBÉRIQUE. goût fumé.

Ingrédients: épaule de porc (92%), eau, sel, arôme de fumée, stabilisateurs : (E-451, E-420 Et E-407), antioxydants: (E-316, E-331), conservateur: (E-250). Enrobage: Gélatine et conservateur (E-200). peut contenir des traces de LAIT E SOJA.

2 INFORMATION NUTRITIONNELLE

Valeur énergétique: 742 kJ (178 kcal)

Graisses (g).....: 12,0
Dont acides gras saturés.....: 4,5
Dont acides gras mono-insaturés.: 6,5
Dont acides gras polyinsaturés..: 1,0
Glucides (g).....: 0,5
Dont sucres (g).....: 0,5
Protéines (g).....: 17,0
Sel (g).....: 2,0

3 ANALYSE PHYSICO-CHIMIQUE

	NORMAL	TOLERANCE
Humidité.....	66,0	≤ 73,0
Graisses.....	12,0	≤ 13,5
Glucides.....	0,5	≤ 2,5
Sucres (%).....	0,5	≤ 1,5
Protéine.....	17,0	> 13,6
Sel (%).....	2,0	≤ 2,5
Amidon (%).....		≤ 0,5
Phosphate (ppm P205).....	---	≤ 5000
Nitrite de sodium.....	---	≤ 150

4 ANALYSE MICROBIOLOGIQUE

AEROBIOS MESOF.REVIVIF. u.f.c/g. ...	< 100.000
ENTEROBACTERIAS u.f.c./g.	< 100
CLOSTRID.SULF-REDUCT. u.f.c./g.....	< 100
SALMONELLA u.f.c./25 g.....	ABSENCE
LISTERIA MONOCYTOGENES u.f.c./g.....	< 100
ST.AUREUS (u.f.c./g.).....	< 100

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 26500 - A

Date d'entrée en vigueur: 23/08/2022

Pag. 4 de 6

FICHE TECHNIQUE

matériel 13477

(110750 - 1)

28/08/2024

13477 - EPAULE IBERIQUE CUITE

5 CONDITIONS DE CONSERVATION

Conserver réfrigéré entre 0° et 5°C

6 À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT DATE LIMITE DE CONSOMMATION

120

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 26500 - A

Date d'entrée en vigueur: 23/08/2022

Pag. 5 de 6

FICHE TECHNIQUE

matériel 13477

(110750 - 1)

28/08/2024

13477 - EPAULE IBERIQUE CUITE

3 INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES

1 INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES

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



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 26500 - A

Date d'entrée en 23/08/2022
vigueur:

Pag. 6 de 6

FICHE TECHNIQUE

matériel 13477

(110750 - 1)

28/08/2024

13477 - EPAULE IBERIQUE CUITE

4 RECOMMANDATIONS POUR LE CONSOMMATEUR

1 CONDITIONS D'UTILISATION

- Convient à la consommation sans préparation préalable.
- Conserver au réfrigérateur entre 0° et 5°C.
- Vente avant fractionnement.