



## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES DU PRODUIT

## CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES:

|                  |  |
|------------------|--|
| Odeur et saveur: | Typique du produit                                       |
| Couleur:         | Caractéristique, sans colorations bizarres.              |
| Consistance:     | Ferme et homogène.                                       |
| Aspect externe:  | Surface rugueuse, avec le boyau bien attaché à la masse. |

## COMPOSITION DU PRODUIT

Lomo de porc ibérique de cebo, sel, paprika, sucre, épices, antioxydant (E-301), conservateurs (E-250, E-252), correcteur d'acidité (E-331iii).

## INFORMATION NUTRITIONNELLE

| VALEUR NUTRITIONNELLE MOYENNE | par 100g            |
|-------------------------------|---------------------|
| <b>Énergie</b>                | 436 Kcal<br>1824 Kj |
| <b>Graisse / Lipides</b>      | 32,17g              |
| dont saturées                 | 10,42g              |
| <b>Hydrates De Carbone</b>    | 1,00g               |
| dont sucres                   | 0,80g               |
| <b>Protéines</b>              | 30,57g              |
| <b>Sel</b>                    | 3,28g               |

## CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

| Paramètre                     | Limite Tolérée |
|-------------------------------|----------------|
| <i>E.coli</i>                 | <10 UFC / G    |
| <i>St.Aureus</i>              | <100 UFC / G   |
| <i>Salmonella spp</i>         | Absence/25g    |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | Absence/25g    |

## OGM:

Ce produit ne contient aucun ingrédient d'organismes génétiquement modifiés et des mesures appropriées ont été prises pour éviter le contact avec d'autres OGM selon les règlements de CE 1829/2003 et 1830/2003.

## INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES:

| SUBSTANCES ALLERGÈNES                             | Présent dans le produit fourni |
|---|--------------------------------|
| Céréales contenant du gluten et dérivés           | Non                            |
| Crustacés et produits à base de crustacés         | Non                            |
| Oeufs et produits à base d'oeufs.                 | Non                            |
| Poissons et produits à base de poissons.          | Non                            |
| Cacahuètes et produits à base de cacahuètes.      | Non                            |
| Soja et dérivés.                                  | Non                            |
| Lait et produits à base de lait (lactose compris) | Non                            |

| SUBSTANCES ALLERGÈNES  | Présent dans le produit fourni |
|--|--------------------------------|
| Fruits à coque et dérivés.   | Non                            |
| Céleri et dérivés.   | Non                            |
| Moutarde et dérivés.   | Non                            |
| Sésame et dérivés.   | Non                            |
| Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg | Non                            |
| Mollusques et dérivés  | Non                            |
| Lupins et dérivés  | Non                            |

## CARACTÉRISTIQUES D'EMBALLAGE:

Emballage sous vide

## MODE D'EMPLOI:

Produit prêt pour la consommation.

## EXPIRATION SECONDAIRE:

À conserver dans le réfrigérateur, protéger la région de coupe et consommer avant 30 jours.

## CONDITIONS DE CONSERVATION:

Maintenir entre 0°C et 5°C

## DLC:

150 Jours

## INFORMATION COMPLÉMENTAIRE:



Ce produit est sans gluten

## PRÉPARÉ PAR LE SERVICE DE QUALITÉ

Décret royal 474/2014. Règlement (CE) 1333/2008. Règlement (CE) 1830/20036. Règlement 1881/2006. Directive 96/23 / EC. Règlement (UE) 37/2010. Règlement (UE) 10/2011. Règlement (UE) 1169/2011. Règlement (CE) 1935/2004. Règlement (UE) 10/2011. Règlement (CE) 178/2002 Règlement (CE) 1662/2006. Règlement (CE) 1663/2006. Règlement (CE) 1664/2006. Règlement (CE) 852/2004. Règlement (CE) 396/2005. Règlement (CE) 2073/2005. Règlement (UE) 828/2014. Règlement (CE) 41/2009. Règlement (CE) 1829/2003. Directive 1999/2 / EC. Décret royal (CE) 1801/2008.