



SUBIRATS
EMBUTIDOS



SIN GLUTEN
Gluten free

TECHNICAL SHEET - FICHE TECHNIQUE - TECHNISCHE FICHE
RGS 10.20110/B

EMBUTIDOS SUBIRATS, S.A.

CODE	1570.04	PRODUCT PRODUIT PRODUKT	LOMO CURADO (CURED PORK LOIN SLICED) LOMO CURADO (LONGE DE PORC SÉCHÉE TRANCHÉ) LOMO CURADO (GEDROOGD RUG GESNEDEN)
-------------	----------------	--	--

PRODUCT DESCRIPTION – DESCRIPTION DU PRODUIT – OMSCHRIJVING

INGREDIENTS LIST INGRÉDIENTS INGREDIËNTEN	• Pork loin, salt, sugar, sorbitol, paprika, garlic, aroma, spices, antioxidant (E-301) and conservatives (E-250, E-252). • Longe de porc, sel, sucre, sorbitol, paprika, ail, arôme, épices, antioxydant (E-301) et conservateurs (E-250, E-252). • Varkenslende, zout, suiker, sorbitol, paprika, knoflook, aroma, specerijen, antioxidant (E-301) en conserveermiddelen (E-250, E-252).
WEIGHT / PIECE POIDS / PIÈCE GEWICHT / STUK	500g
FORMAT FORMAAT	Product sliced and packed in protective atmosphere Produit tranché et emballé sous atmosphère protectrice Produkt gesneden en verpakt onder beschermende atmosfeer
COMMERCIAL CATEGORY CATÉGORIE COMMERCIALE COMMERCIELE CATEGORIE	
APPLICABLE LAW LÉGISLATION WETGEVING	Complies with applicable law. Specifically with the regulations 852/2004/EC and 853/2004/EC. Conforme à la législation applicable. Plus précisément à la réglementation 852/2004/CE et 853/2004/CE Conform de toepasselijke wetgeving. Meer precies ook conform reglementering 852/2004/CE en 853/2004/CE

PRESENTATION – FORME DE PRÉSENTATION – PRESENTATIEVORM

PRIMARY PACKAGING - EMBALLAGE CARACTÉRISTIQUES - KARAKTERISTIEKEN VERPAKKING

	PRESENTATION PRÉSENTATION PRESENTATIE	EAN CODE CODE EAN	PACK TYPE TYPE PRÉEMBALLAGE TYPE VERPAKKING	PIECES /PACKAGE PIÈCES /PRÉEMBALLAGE STUKS /VERPAKKING
1	Packaged under protective atmosphere Emballé sous atmosphère protectrice Verpakt onder beschermende atmosfeer	8436004311644	plastic container plateau de matière plastique plastic container	several diverses verscheidene

LOGISTIC INFORMATION - LOGISTIQUE - LOGISTIEKE INFORMATIE

TYPE OF PACKAGING TYPE EMBALLAGE TYPE OMPAKKING	BOX MEASURES (mm) (length x width x height) MESURES COLI (mm) (longueur x largeur x hauteur) AFMETINGEN COLI (mm) (lengte x breedte x hoogte)	BOX TARE (kg) TARE COLI (kg) TARRA COLI(kg)	UNITS/BOX UNIT./COLI STUKS/COLI	NET WEIGHT/BOX POIDS NET/COLI GEWICHT NET/COLI	PALET (EURO 800x1200)	
					BOXES/FLOOR COLIS/COUCHE COLIS/ LAAG	FLOORS COUCHES LAGEN
Cardboard box – ref. 2.1 Caisse de carton - ref. 2.1 Kartonnen doos – ref. 2.1	265x232x150	0,180	7	3 kg/aprox	15	8

MICROBIOLOGICAL LIMITS(*) : LIMITES MICROBIOLOGIQUES(*): MICROBIOLOGISCHE LIMieten(*):		AVERAGE NUTRITION INFORMATION (per 100g) VALEURS NUTRITIVES MOYENNES(par 100g) GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE (per 100 g)	
Salmonella	Absence in - Absence dans - Afwezig in: 25 g	Energy value - Énergie - Energie	878 KJ 208 Kcal
Listeria monocytogenes	<100 ufc/g	Fat – Matières grasses - Vet	5,9
		of wich saturates – dont a.g. saturées – waarvan verzadigd vet	3,0
(*)According R(CE)2073/2005 and amendments (*)Selon R(CE) 2073/2005 et ses modifications (*)Volgens R(CE) 2073/2005 en wijzigingen		Carbohydrates - Glucides - Koolhydraten	0,8
		of wich sugars – dont sucres – waarvan suikers	0,8
		Protein - Protéines - Eiwitten	38
		Salt - Sel - Zout	4.0

(*)According R(CE)2073/2005 and amendments

(*)Selon R(CE) 2073/2005 et ses modifications

(*)Volgens R(CE) 2073/2005 en wijzigingen

CONDITIONS/OBSERVATIONS - CONSERVATION DE PRODUIT/COMMENTAIRES - BEWARING / OPMERKINGEN

Keep between 0 and 5°C Conserver entre 0 et 5°C Bewaren tussen 0 en 5°C	Intended use: ready to eat Utilisation prévue: prêts à consommer Voorzien gebruik: klaar voor consumptie	
Best before À consommer de préférence avant Ten minste houdbaar tot	120 days 120 jours 120 dagen	Open 10 minuts before eat it Ouvrir 10 min avant consommation 10 minuten voor gebruik openen
Allergens: (2000/13/EC and amendments) Allergènes: (2000/13/CE et modifications) Allergenen: (2000/13/CE en wijzigingen)	Nothing Rien Geen	
Contains/Contient/Bevat: Microfilm-interleave sneetjes/tranches		
Product NO subjected to irradiation, with no irradiated ingredients and does not contain genetically modified organisms (GMO's) Produit PAS soumis à une irradiation, aucun des ingrédients irradiés et ne contiennent pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) Produkt NIET onderworpen aan bestraling, geen ingredienten zijn bestraald. Bevat geen genetisch gemodificeerde organismen (GMO)		
Ref.FT-1570.04-MULTI—rev6 26/05/2022	Elavorated-Elaboré-Bewerkt: MJB	Approved-Aprouvé-Goedgekeurd: ESS

This information has been prepared according to our best knowledge as established in our quality system. This information is offered for your consideration in the belief that it is accurate and reliable. The data expressed as analysis, are average values and should not be considered as guarantees, expressed or implied, nor as a guarantee of purchase.

Cette information a été préparée conformément à notre connaissance comme établi dans notre système qualité. Cette information est offerte pour votre compte dans la conviction qu'il est précis et fiable. Les données exprimées en analyse, sont des valeurs moyennes et ne doivent pas être considérées comme une garantie, expresse ou implicite, ni comme une garantie d'achat.

Deze informatie werd opgesteld conform ons kwaliteitssysteem. Deze informatie wordt U overgedragen in de overtuiging dat ze correct en betrouwbaar is. De resultaten van analyses zijn gemiddelde waarden en kunnen niet gezien worden als gegarandeerd, noch impliciet noch expliciet, noch als een aankoopgarantie.