



SUBIRATS
EMBUTIDOS



SIN GLUTEN
Gluten free

TECHNICAL SHEET - FICHE TECHNIQUE - TECHNISCHE FICHE
RGS 10.10181/B

EMBUTIDOS SUBIRATS, S.A.

CODE	0625.7	PRODUCT PRODUIT PRODUKT	CHORIZO GOURMET			
PRODUCT DESCRIPTION – DESCRIPTION DU PRODUIT – OMSCHRIJVING						
INGREDIENTS LIST INGRÉDIENTS INGREDIËNTEN		•Pork meat and pork fat, water, antioxidant (E-300, E-326), salt, onion, pork protein, spices, acidifier (E-575), colorants (E-120, E-160c), garlic, conservatives (E-243, E-250, E-252), yeast extract, spice extract mix, flavor enhancer (E-621, dextrose, vegetable protein hydrolyzate) and stabilizer (E-452i). Comestible casing. •Viande et gras de porc, eau, antioxidant (E-300, E-326),sel, oignon, protéin de porc, épices, acidifiant (E-575), colorants (E-120, E-160c), ail, conservateurs (E-243, E- 250, E-252), extrait de levure, mélange d’extraits d’épices, exhausteur de goût (E-621, dextrose, hydrolysats protéines végétales) et stabilisateur (E-452i). Boyau comestible. •Varkensvlees, varkensvet, water, antioxidant (E-300, E-326), zout, ui, varkensvlees eiwit, specerijen,, zuurteregelaar (E-575), kleurstofen (E-120, E-160c), knoflook, conserveermiddelen (E-243, E-250, E-252), gist extract, kruidenextract mengsel, smaakversterker (E-621, dextrose, plantaardig eiwithydrolysaat), stabilisator (E-452i). Darm eetbaren.				
WEIGHT / PIECE POIDS / PIÈCE GEWICHT / STUK		0,4 kg/aprox.				
FORMAT FORMAAT		Product stuffed into comestible casing and vacuum packed. Produit farcies dans des boyau comestible et emballé sous vide. Gestreckte product in de darm en vacuümverpakking.				
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	Vacuum packing Emballé sous vide Verpakt vacuum	8436004310364	Plastic bag Bourse de matière plastique Plastic zak	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	10	4 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				1524 kJ 368 kcal
Listeria monocytogenes	Absence in - Absence dans - Afwezig in: 25 g	Fat – Matières grasses - Vet				31
		of wich saturates – dont a.g. saturées – waarvan verzadigd vet				11
		Carbohydrates - Glucides - Koolhydraten				2,2
		of wich sugars – dont sucres – waarvan suikers				2,2
		Protein - Protéines - Eiwitten				20
(*)According R(CE)2073/2005 and amendments (*)Selon R(CE) 2073/2005 et ses modifications (*)Volgens R(CE) 2073/2005 en wijzigingen						

(*)According R(CE)2073/2005 and amendments
(*)Selon R(CE) 2073/2005 et ses modifications
(*)Volgens R(CE) 2073/2005 en wijzigingen

		Salt - Sel - Zout		3,3
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: cook completely before eating Utilisation prévue: Bien cuire avant de consommer Voorzien gebruik: Goed doorgaren voor consumptie		
Best before Consommer jusqu'au Afloopdatum		90 days 90 jours 90 dagen	CONSUME IN 5 DAYS ONCE OPENED ETEN IN 5 DAGEN NA OPENING CONSOMMER AVANT 5 JOURS APRÈS OVERTURE	
Allergens: (2000/13/EC and amendments) Allergènes: (2000/13/CE et modifications) Allergenen: (2000/13/CE en wijzigingen)		Manufactures in facilities where its used: milk, soy, sulfites and/or its derivatives Fabriqués dans des installations qui utilisent: lait, soja, sulfites et/ou des derives Geproduceerd in een omgeving, waar ook melk, soja, sulfieten en of hun afgeleiden verwerkt worden		
Product NO subjected to irradiation, with no irradiated ingredients and does not contain genetically modified organisms (GMO's) Produit PAS soumis á 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-0625.7-MULTI-rev7 25/11/2023		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.