



**SUBIRATS**  
EMBUTIDOS



**SIN GLUTEN**  
Gluten free

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

**EMBUTIDOS SUBIRATS, S.A.**

|             |               |                                        |                        |
|-------------|---------------|----------------------------------------|------------------------|
| <b>CODE</b> | <b>0625.7</b> | <b>PRODUCT<br/>PRODUIT<br/>PRODUKT</b> | <b>CHORIZO GOURMET</b> |
|-------------|---------------|----------------------------------------|------------------------|

**PRODUCT DESCRIPTION – DESCRIPTION DU PRODUIT – OMSCHRIJVING**

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>INGREDIENTS LIST<br/>INGRÉDIENTS<br/>INGREDIËNTEN</b>                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>•Pork meat and pork fat, salt, water, onion, garlic, acidifier (E-575), spices, colorants (E-120, E-160c), flavor enhancer (E-621), antioxidant (E-300) and conservatives (E-250, E-252). Comestible casing.</li> <li>•Viande et gras de porc, sel, eau, oignon, ail, acidifiant (E-575), épices, colorants (E-120, E-160c), exhausteur de goût (E-120), antioxydant (E-300) et conservateurs (E- 250, E-252). Boyau comestible.</li> <li>•Varkensvlees, varkensvet, zout, water, ui, knoflook, zuurteregelaar (E-575), specerijen, kleurstofen (E-120, E-160c), smaakversterker (E-621), antioxidant (E-300) en conserveermiddelen (E-250, E-252). Darm eetbaren.</li> </ul> |
| <b>WEIGHT / PIECE<br/>POIDS / PIÈCE<br/>GEWICHT / STUK</b>                     | 0,5 kg/aprox.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>FORMAT<br/>FORMAAT</b>                                                      | Product stuffed into comestible casing and vacuum packed.<br>Produit farcies dans des boyau comestible et emballé sous vide.<br>Gestrekte product in de darm en vacuümverpakking.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>COMMERCIAL CATEGORY<br/>CATÉGORIE COMMERCIALE<br/>COMMERCIELE CATEGORIE</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>APPLICABLE LAW<br/>LÉGISLATION<br/>WETGEVING</b>                            | Complies with applicable law. Specifically with the regulations 852/2004/EC and 853/2004/EC.<br>Conforme à la législation applicable. Plus précisément à la réglementation 852/2004/CE et 853/2004/CE<br>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**

|   | <b>PRESENTATION<br/>PRÉSENTATION<br/>PRESENTATIE</b>  | <b>EAN CODE<br/>CODE EAN</b> | <b>PACK TYPE<br/>TYPE PRÉEMBALLAGE<br/>TYPE VERPAKKING</b> | <b>PIECES /PACKAGE<br/>PIÈCES /PRÉEMBALLAGE<br/>STUKS /VERPAKKING</b> |
|---|-------------------------------------------------------|------------------------------|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| 1 | Vacuum packing<br>Emballé sous vide<br>Verpakt vacuum | 8436004310364                | Plastic bag<br>Bourse de matière plastique<br>Plastic zak  | several<br>diverses<br>verscheidene                                   |

**LOGISTIC INFORMATION - LOGISTIQUE - LOGISTIEKE INFORMATIE**

| <b>TYPE OF PACKAGING<br/>TYPE EMBALLAGE<br/>TYPE OMPAKKING</b>                       | <b>BOX MEASURES (mm)<br/>(length x width x height)<br/>MESURES COLI (mm)<br/>(longueur x largeur x hauteur)<br/>AFMETINGEN COLI (mm)<br/>(lengte x breedte x hoogte)</b> | <b>BOX TARE (kg)<br/>TARE COLI (Kg)<br/>TARRA COLI(kg)</b> | <b>UNITS/BOX<br/>UNIT./COLI<br/>STUKS/COLI</b> | <b>NET WEIGHT/BOX<br/>POIDS NET/COLI<br/>GEWICHT NET/COLI</b> | <b>PALET (EURO 800x1200)</b>                        |                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-------------------------------------|
|                                                                                      |                                                                                                                                                                          |                                                            |                                                |                                                               | <b>BOXES/FLOOR<br/>COLIS/COUCHE<br/>COLIS/ LAAG</b> | <b>FLOORS<br/>COUCHES<br/>LAGEN</b> |
| Cardboard box – ref. 2.1<br>Caisse de carton - ref. 2.1<br>Kartonnen doos – ref. 2.1 | 265x232x150                                                                                                                                                              | 0,180                                                      | 10                                             | 5 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)**

|                                                                                                                                          |                                                 |                                                                       |                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|---------------------|
| <b>Salmonella</b>                                                                                                                        | Absence in - Absence<br>dans - Afwezig in: 25 g | <b>Energy value - Énergie - Energie</b>                               | 1582 kJ<br>382 kcal |
| <b>Listeria<br/>monocytogenes</b>                                                                                                        | Absence in - Absence<br>dans - Afwezig in: 25 g | <b>Fat – Matières grasses - Vet</b>                                   | 32                  |
|                                                                                                                                          |                                                 | <b>of wich saturates – dont a.g. saturées – waarvan verzadigd vet</b> | 12                  |
|                                                                                                                                          |                                                 | <b>Carbohydrates - Glucides - Koolhydraten</b>                        | 2,2                 |
|                                                                                                                                          |                                                 | <b>of wich sugars – dont sucres – waarvan suikers</b>                 | 2,2                 |
|                                                                                                                                          |                                                 | <b>Protein - Protéines - Eiwitten</b>                                 | 20                  |
| (*)According R(CE)2073/2005 and amendments<br>(*)Selon R(CE) 2073/2005 et ses modifications<br>(*)Volgens R(CE) 2073/2005 en wijzigingen |                                                 | <b>Salt - Sel - Zout</b>                                              | 3,3                 |

(\*)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**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Keep between 0 and 5°C</b><br><b>Conserver entre 0 et 5°C</b><br><b>Bewaren tussen 0 en 5°C</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>Intended use:</b> cook completely before eating<br><b>Utilisation prévue:</b> Bien cuire avant de consommer<br><b>Voorzien gebruik:</b> Goed doorgaren voor consumptie                                                                             |                                                                                                       |
| <b>Best before</b><br><b>Consommer jusqu’au</b><br><b>Afloopdatum</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 90 days<br>90 jours<br>90 dagen                                                                                                                                                                                                                       | CONSUME IN 5 DAYS ONCE OPENED<br>ETEN IN 5 DAGEN NA OPENING<br>CONSOMMER AVANT 5 JOURS APRÈS OVERTURE |
| <b>Allergens:</b> (2000/13/EC and amendments)<br><b>Allergènes:</b> (2000/13/CE et modifications)<br><b>Allergenen:</b> (2000/13/CE en wijzigingen)                                                                                                                                                                                                                                                        | Manufactures in facilities where its used: milk, soy and/or its derivatives<br>Fabriqués dans des installations qui utilisent: lait, soja et/ou des derives<br>Geproduceerd in een omgeving, waar ook melk, soja en of hun afgeleiden verwerkt worden |                                                                                                       |
| Product NO subjected to irradiation, with no irradiated ingredients and does not contain genetically modified organisms (GMO's)<br>Produit PAS soumis à une irradiation, aucun des ingrédients irradiés et ne contiennent pas d’organismes génétiquement modifiés (OGM)<br>Produkt NIET onderworpen aan bestraling, geen ingredienten zijn bestraald. Bevat geen genetisch gemodificeerde organismen (GMO) |                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                       |
| Ref.FT-0625.7-MULTI-rev3<br>25/06/2019                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 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.