

CÓDIGO DEL PRODUCTO: 1611**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: PULLED CERDO NATURAL 1 KG x 6 UN/CJ****CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO / PRODUCT CHARACTERISTICS****Producto / Product:** PULLED CERDO NATURAL**Ingredientes / Ingredients:** Carne de cerdo (72%), Salsa BBQ (Agua, Azúcar, Preparado de BBQ [Almidón Modificado, Colorante (Caramelo natural (E150a)), Azúcar, Sal, Cebolla en polvo, Ajo en polvo, Especies molidas (chilli, pimienta negra), Extracto de Levadura, maltodextrina ahumada), Vinagre de Vino Blanco, Puré de Tomate, Sazonador de BBQ (Especias, Azúcar, Sal)). / Pork meat (72%), BBQ Sauce (Water, White Sugar, Barbecue Seasoning (Modified Starches, Coloring (Natural Caramel (E150a)), Sugar, Salt, Spices (Onion, Garlic, Cayenne, Pepper), Yeast Extract, Smoked Maltodextrin), White Wine Vinegar, Tomato Purée, Barbecue Rub (Spices, Sugar, Salt)).**Alérgenos / Allergens:** No contiene gluten ni alérgenos / Gluten and allergens free.**Presentación / Presentation:** Producto envasado en bolsas al vacío y encajado en cajas de cartón tipo B1 / Product vacuum packed and encased into a B1 type carton box.**Información de consumo / Consumer information:** Producto pasteurizado / Pasteurized product.**Origen de la carne / Meat origin:** España / Spain **Peso de la pieza / Piece weight:** 1 kg**INSTRUCCIONES DE CALENTAMIENTO / HEATING INSTRUCTIONS****MICROONDAS:** 1. Colocar la bolsa en un plato apto para microondas y pinchar varias veces. 2. Calentar durante 2 minutos (si está congelado, descongelar completamente antes de calentar). 3. Dejar reposar 1 minuto antes de servir. **BAÑO MARÍA:** 1. Colocar la bolsa sin abrir en una cacerola grande con agua hirviendo (si está congelado, descongelarlo previamente). 2. Llevar a ebullición. 3. Bajar el fuego y cocer a fuego lento durante 8 minutos (no dejar que se evapore el agua).**MICROWAVE:** 1. Place pouch onto a microwave-safe plate and puncture several times. 2. Heat for 2 minutes (if frozen, defrost completely before heating). 3. Stand for 1 minute before serving. **WATER BATH:** 1. Place unopened pouch into a large pan of boiling water (if frozen, defrost completely before boiling). 2. Return to a boil. 3. Lower the heat and simmer for 8 minutes (do not let the pan boil dry).**INFORMACIÓN NUTRICIONAL Y MICROBIOLOGÍA / NUTRITION & MICROBIOLOGY**

por / per 100 g

Valor energético / Energy	601,8 kJ / 143,83 kcal	Aerobios mesófilos / TVC	≤ 1 x 10 ⁴ ufc/g
Grasas / Fat	4,77 g	Escherichia coli	≤ 1 x 10 ¹ ufc/g
de las cuales saturadas / of which saturates	1,7 g	Salmonella	Neg. en 25 g
Hidratos de carbono / Carbohydrate	11,2 g	Listeria	Neg. en 25 g
de los cuales azúcares / of which sugars	9,27 g		
Fibra alimentaria / Fibre	0,60 g		
Proteínas / Protein	13,73 g		
Sal / Salt	1,00 g		

CARACTERÍSTICAS DE LA PRESENTACIÓN / PRESENTATION CHARACTERISTICS

Tipo y medidas de caja / Box type and measures	2F (385 x 275 x 93) mm	Tara caja / Box tare	0,27 kg
Unidades por caja / Units per box	6	Peso bruto caja / Box gross weight	6,27 kg
Peso neto caja / Box net weight	6 ± 0,05 kg	Medidas palet / Pallet measures	0,80 x 1,20 m
Cajas por palet / Boxes per pallet	117 (9 x 13)	Tipo de palet / Pallet type	Madera / Wood

CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE / PRESERVATION AND TRANSPORT

Conservación / Keep at	-18 °C	Descongelar / Defrost at	+4 °C
Transporte / Transport	En camión refrigerado a mínimo -18 °C / Refrigerated truck at minimum -18 °C		
Atención / Attention	No recongelar una vez descongelado / After thawing do not refreeze		
Consumir antes del fin de / Best before end	18 meses desde la fecha de congelación en condiciones normales de transporte y almacenamiento / 18 months since freezing date in normal transport and storage conditions		
Precaución / Be careful	Una vez abierto mantener refrigerado y consumir en 24 horas / Once opened it must be kept chilled and consumed within 24 hours		