



Carne Ibérica envasada

Ingredientes:

Carne de cerdo ibérico.

Descripción del producto:

- **Características organolépticas:**
 - *Color:* característico, rojo fresco brillante.
 - *Aroma:* característico, fresco.
 - *Sabor:* característico.
 - *Textura:* característica, consistente, fresca.
- **Características físico-químicas:**
 - pH próximo a 5,8
 - Actividad de agua próxima a 0,8

Tratamientos:

Envasado al vacío en máquina termoformadora y congelación.

Presentaciones, envasado y embalaje:

Envasado al vacío y embalado en cajas de cartón.

	SECRETO	PLUMA	SOLOMILLO	PRESA	CARRILLERA	CRUCETA I ^a	LÁGRIMA	ABANICO	CARRÉ	LOMO	COSTILLA	CHULETERO C/AGUJA	CHULETERO S/AGUJA
PIEZAS/BOLSA	1	2	1	1	2	1	4	2	1	½	1	1/2	1/2
PESO/BOLSA	0.410Kg	0.260Kg	0.330Kg	0.560Kg	0.280Kg	0.410Kg	0.330Kg	0.260KG	3.250Kg	1.100KG	2.500Kg	3.500Kg	2.500KG
PESO/CAJA	9 Kg	8 Kg	8 Kg	11 Kg	11 Kg	9 Kg	10 Kg	8 Kg	10 Kg	7 Kg	7.5 Kg	7 Kg	10 Kg
BOLSAS/CAJA	24	32	28	18	36	24	32	28	3	6	3	2	4



aire Marcial

El ibérico al aire de Guijuelo

ET-12 REV. 15
MAYO 16
1/2

Condiciones de almacenamiento y distribución:

Producto refrigerado: temperatura inferior a 7C°
Producto congelado: temperatura inferior a -18C°

Condiciones de uso:

- Mantener el producto refrigerado.
- Sacar de la bolsa unas horas antes y proceder a su elaboración.

Vida útil:

Producto refrigerado: 7 días desde la fecha de envasado.
Producto congelado: 2 años desde la fecha de envasado.

Población destino esperado:

El producto va dirigido a la población en general.



aire Marcial

El ibérico al aire de Guijuelo

ET-12 REV. 13
OCTUBRE 15
2/2