

**FICHA  
TÉCNICA / LOGÍSTICA**

Rev. 03  
Fecha: oct 2013

PROVEEDOR:  
MARCA COMERCIALIZACIÓN:  
RAZON SOCIAL:

**Embutidos Dany, S.L.**

**EMBUTIDOS DANY, S.L.**  
C/ Calleja del Río, s/n  
26320 BAÑOS DE RÍO TOBÍA (La Rioja)



DESCRIPCIÓN DEL ARTICULO: **Chorizo extra Casero dulce / picante**  
PRESENTACIÓN PRODUCTO: **Individual, envasado en atmósfera protectora**

UNIDAD DE VENTA PRODUCTO			UNIDAD DE VENTA			
			EMBALAJE / CAJA / BULTO		PALET	
<b>CODIGO EAN</b>	<b>DULCE</b>	842653400001	<b>CONTENIDO EN CAJA</b>	20 uni	<b>EUROPALET 80 x 120</b>	
	<b>PICANTE</b>	842653400011	<b>PESO BRUTO (caja + producto)</b>	5,9 Kg.	<b>CONTENIDO EN PALET</b>	72 cajas
<b>PESO</b>		280 Gr	<b>ALTO CAJA</b>	16 Cm	<b>CAJAS POR MANTO</b>	9 uni.
			<b>LARGO CAJA</b>	39,5 Cm	<b>MANTOS POR PALET</b>	8 uni.
			<b>ANCHO CAJA</b>	26 Cm	<b>PESO BRUTO (palet+caja+producto)</b>	445 Kg.
			<b>PROFUNDO</b>	15,5 Cm	<b>ALTO PALET</b>	143 Cm

<b>FECHA DE CONSUMO PREFERENTE:</b>	9 meses
<b>LOTE:</b>	Fecha de caducidad
<b>TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:</b>	Conservar en lugar fresco y seco
<b>INGREDIENTES:</b>	Panceta de cerdo (52%), Magro de cerdo (48%), sal, pimentón de la Vera y ajo.
<b>TEMPERATURAS DE TRANSPORTE:</b>	≤ 14 °C
<b>POBLACIÓN DE DESTINO:</b>	Toda población en general

**VALOR NUTRICIONAL MEDIO 100 Gr:**  
**Valor energético:** 449,57 Kcal / 1879,2 Kj  
**Proteínas:** 23,89 gr  
**Hidratos de carbono:** 1,45 gr  
**Grasas :** 38,73 gr



<b>Análisis Físico-Químico</b>	
<b>Determinación</b>	<b>Valor</b>
Proteína bruta	30 -
Grasa total	- 57
Humedad	-45
Hidratos de carbono solubles	-8
Hidroxiprolina	-0,6
Actividad del agua	≤ 0.92

<b>Análisis Microbiológico</b>	
<b>Determinación</b>	<b>Valor</b>
E. Coli β-glucuronidasa	< 1 x 10 E2
Staphylococcus coagulasa	< 1 x 10 E2
Clostridium sulfito - reductores	< 1 x 10 E2
Salmonella	Ausencia
Listeria monocytogenes	< 1 x 10 E2

**Embutidos Dany, S.L.**

Calleja del Río, S/N  
Baños de Río Tobía - La Rioja  
Tel. 941 374 398 - Fax. 941 374 501  
www.villoslada.com  
dany@fer.es



ES  
10.03.094/LO  
CE