

Dumón



PECHUGA DE PAVO AL NATURAL

La nueva Pechuga de Pavo Dumón es el alimento perfecto para quienes desean consumir alta proteína concentrada 100% natural. Trozos enteros de Pechuga de Pavo sumergidos en su propio jugo listos para servir y degustar; un producto que facilitará tu vida permitiendo alimentarte de forma instantánea y saludable.



WWW.GRUPODUMON.COM
@GRUPODUMON



NATURAL
PRODUCT

PECHUGA DE PAVO AL NATURAL



NUTRITIONAL VALUE

Información nutricional/ Nutritional information/ Nährwertangaben/	(*) por 100g per 100g	(1) %IR
Valor energético/ Energy value/ Energiewert/	506kJ/ 120kcal	6
Grasas/ Fat/ Fett/	1.5g	2
De las cuales saturadas/ Of which saturated/ Davon gesättigt/	0.5g	3
Hidratos de carbono/ Carbohydrates/ Kohlenhydrate/	<0.5g	0
De los cuales azúcares/ Of which sugars/ Davon Zucker/	<0.5g	<1
Proteína/ Protein/ Eiweiß/	26.5g	53
Sal/ Salt/ Salz/	0.78g	13

NOMBRE DEL PRODUCTO

Filetes de pechuga de pavo
al natural.

INGREDIENTES

Pechuga de pavo adobada (86%) [pechuga de pavo(77%), agua, sal (<1%), estabilizador (tripolifosfato de sodio), fibras vegetales] agua y zumo de limón.

PESO NETO

155gr

PESO ESCURRIDO

95gr

Alergenos

No contiene.

ENVASE

Lata de hojalata de 155g. Fácil abertura.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Según el Reglamento (UE) no 2073/2005 de la comisión, de 15 de noviembre de 2005, sobre criterios microbiológicos para productos alimenticios:

Number of samples analyzed in batches: 5

Number of satisfactory samples: ALL

MODIFICACIÓN GENÉTICA

El producto no contiene material genéticamente modificado.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Almacenar a temperaturas entre +5°C y 25°C. Una vez abierto mantener refrigerado y consumir en máximo 2 días.

DEFECTOS

Ausencia de defectos que alteren la integridad del cierre.

CIERRE

Hermético.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

PRESENTACIÓN: Envases sólidos
COLOR: Carne blanca
OLOR: Característico de la carne
SABOR: Característico del producto
TEXTURA: Firme, delicada y jugosa.

IMPUREZAS

Según el Reglamento (UE) N° 1881/2006 de la comisión de 19 de Diciembre de 2006, que establece niveles máximos para ciertos contaminantes en los alimentos.

	NIVEL MÁX.
Plomo.....	0,10mg/kg
Cadmio.....	0,050mg/kg

PECHUGA DE PAVO AL NATURAL

LOGÍSTICA

Unidades/caja.....	12
Peso Neto/caja.....	1.86kg
Cajas/Pallet.....	190
Unidades/Pallet.....	2280
Peso/Pallet.....	491.26kg
Altura/Pallet.....	105cm
Bases/Pallet.....	10
Caja. por base	19

FECHA DE CADUCIDAD

Consumir preferentemente antes de: 3 años desde la fecha de fabricación.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO TECNOLÓGICO

La carne se corta.
Se prepara el agua y la sal.
Se llena y cierra la latas.

PAÍS DE ORIGEN

Producido en la UE.

CÓDIGOS DE BARRA

UNIDAD



8436564760364

CAJA



18436564760361

Dumón

DUMÓN.LOCAMENTE RICAS, S.L.

CALLE DEL MEDITERRANEO NRO 5 PLANTA BAJO, CENES DE LA VEGA-GRANADA. CP 18190

info@grupodumon.com / www.grupodumon.com