

Dumón



PECHUGA DE PAVO AL NATURAL

La nueva Pechuga de Pollo Dumón es el alimento perfecto para quienes desean consumir alta proteína concentrada 100% natural. Trozos enteros de Pechuga de Pollo 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 POLLO AL NATURAL



NUTRITIONAL VALUE

Información nutricional/ Nutritional information/ Nährwertangaben/	(*) por 100g per 100g	(1) %IR
Valor energético/ Energy value/ Energiewert/	531kJ/ 126kcal	6
Grasas/ Fat/ Fett/	2.0g	3
De las cuales saturadas/ Of which saturated/ Davon gesättigt/	0.6g	3
Hidratos de carbono/ Carbohydrates/ Kohlenhydrate/	<0.5g	0
De los cuales azúcares/ Of which sugars/ Davon Zucker/	<0.5g	<1
Proteína/ Protein/ Eiweiß/	26.9g	54
Sal/ Salt/ Salz/	0.51g	9

NOMBRE DEL PRODUCTO

Filetes de pechuga de pollo
al natural.

INGREDIENTES

90% Filetes de Pechuga de Pollo, agua, sal.

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.....0,30mg/kg

Cadmio.....0,050mg/kg

PECHUGA DE POLLO 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.
Esterilizado.
Enfriado.

PAÍS DE ORIGEN

Producido en la UE.

CÓDIGOS DE BARRA

UNIDAD



CAJA



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