

	<b>EMBUTIDOS ESTÉVEZ, S.A.</b>	Página 1/2	Nº Revisión: 09 Fecha: 01/09/2014
	<b>FICHA TÉCNICA: PECHUGA DE PAVO</b>		

<b>FABRICANTE</b>	<b>RGSA</b>	<b>DIRECCIÓN</b>
EMBUTIDOS ESTÉVEZ, S.A	10.02484/M	C/ Industrias, nº 4. 28850 Torrejón de Ardoz. Madrid

### 1.- Ingredientes:

Pechuga de pavo, agua, **almidón de trigo (<20ppm de gluten)**, sal, emulgentes (E-451, E-452, E-407, E-410), dextrosa, **proteína láctica**, aromas, antioxidante (E-316), conservador (E-250).

### 2.- Proceso de fabricación:

Pechuga de pavo deshuesado, sin grasa, ni nervios visibles, inyectada con salmuera y macerada durante 48 horas. Envasado al vacío, enmoldado y cocido en envase definitivo a 68°C en el centro.

### 3.- Características organolépticas:

Producto de aspecto muy atractivo, de consistencia firme y compacta al corte con aroma y sabor característicos a pavo natural.

### 4.- Presentación y logística

DENOMINACIÓN VENTA	Código	Peso Neto	Fecha consumo preferente	Uso del producto
PECHUGA DE PAVO	79	4,000 kg	180 días	Consumidor general. <b>Producto no apto para consumidores con alergias.</b> <b>Ver listado de ingredientes.</b> Venta Previo fraccionamiento

LOGISTICA										
Cód.	Código EAN	MEDIDAS CAJA (± 5 mm)			PESO CAJAS (kg.)		Uds./ caja	PALETIZADO		
		Largo	Ancho	Alto	Bruto	Neto		Cajas/capa	Capas	Nº Cajas
79	8429571000790	330,0	175,0	150,0	4,16	0,16	1	14	7	98
Envase: Bolsa vacío retráctil HT3050, de uso alimentario										
Embalaje: Caja cartón										

### 5.- Información Nutricional Orientativa: Valores medios por 100 gr de producto

NUTRIENTES	
Proteína (%)	13
Grasa (%)	2,7
Ac. Grasos saturados	0,92
Hidratos de Carbono (%)	3,7
Azucares	<0,5
Sal	2,4
Valor energético (Kcal/100g)	91
(Kj/100g)	384