

| | |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO | MANTECA COLORADA DE CERDO IBÉRICO |
| CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO | PRODUCTOS DE FUNDICIÓN. |
| INGREDIENTES | <ul style="list-style-type: none"> - Manteca de cerdo ibérico - Orégano - Comino - Sal - Pimentón - Ajo - Laurel |
| ALÉRGENOS | - Sin alérgenos. Puede contener trazas de proteína de soja y lactosa. |
| PREPARACIÓN | Una vez triturada la grasa, se funde, pasa por el decantador y centrifugadora hasta unos depósitos donde se almacenan hasta su envasado en tarrinas o cubos. |
| MAQUINARIA | Trituradora Caldera de fundición Decantador y Centrifugadora |
| ENVASADO | En cubos de peso neto 4 Kg. |
| ETIQUETADO | <p>La etiqueta contiene la información obligatoria exigida por el Reglamento (UE) 1169/2011 del 25 de octubre de 2011.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificación de la empresa - Denominación comercial seguida de la referencia a las normas de calidad correspondientes a cada tipo de producto. - Lista de ingredientes. - Identificación de alérgenos. - Consumir preferentemente. - N° de lote - Marcado de identificación - Código de barras - |
| SISTEMA DE LOTEADO | <p>Para la identificación de los lotes se emplea un código numérico de 7 dígitos.</p> <p>Código n° 1: Corresponde a un código interno para la costilla.(52)</p> <p>Código n° 2: Corresponde al año de fabricación.(yy)</p> <p>Código n° 3: Corresponde a la semana del año.(ss)</p> <p>Código n° 4: Corresponde al día de la semana de fabricación.(d)</p> |
| COND. DE CONSERV. | Refrigerada |
| CONSUMO PREFERENTE | 6 meses desde la fecha de envasado. |
| VALOR NUTRICIONAL | TABLA I |

| |
|------------------------------------------------------|
| Información nutricional por 100 g de producto |
|------------------------------------------------------|

| | |
|-----------------------------------|----------------------|
| Valor energético | 896,3 Kcal / 3750 KJ |
| Grasas | 99,5g |
| de las cuales ác.grasos saturados | 39,3g |
| Hidratos de carbono | 0,1g |
| de los cuales azúcares | 0,1g |
| Proteínas | 1g |
| Sal | 0,2g |